

Любимые рецепты для семьи и друзей

Александр Селезнев

Сладкие рецепты

готовим вместе домашнюю выпечку

Sелезнёв
кондитерское искусство

Домашний

МБ групп

От простого к сложному

Не секрет, что человек, сколько бы лет ему ни исполнилось, любит помечтать. Я вообще уверен, что самое-самое заветное и яркое желание есть у каждого. Моя фантазия оказалась не совсем обычной: я с детства мечтал стать кондитером. Идя к мечте, я работал ночами, учил языки, корпел над учебниками — и все ради того, чтобы однажды изготовить неповторимый, невесомый и огромный, украшенный великолепными цветами, фигурками, вензелями и виньетками торт!

Первые опыты, конечно же, приходилось ставить на домашней кухне. Мне доверяли испечь шарлотку и печенье, приготовить шоколадную колбаску, поджарить хворост — стандартный набор советских хозяек. Но мечты не осуществляются сразу, до них невозможно дотянуться, просто вытянув руку. После школы мне пришлось поступить в текстильную академию, и только на четвертом курсе я поступил в кондитерский колледж «Царицыно». На первом практическом занятии я решил, что знаю о кулинарии все! Но, учась у лучших кондитеров мира: Мишеля Шаве, Дидье Ренардо, Хедеки Морикава и работая в лучших ресторанах Москвы: «Метрополь», «Эльдорадо», я понимал, сколько профессиональных тонкостей еще предстоит постичь и сколько загадок разгадать. Все это время я искал, придумывал, дорабатывал кондитерские рецепты. Своими знаниями, опытом делился с коллегами, выступая на российских и международных конкурсах, в которых занимал призовые места. А в последние два года раскрываю секреты зрителям программы «Сладкие истории» на телеканале «Домашний» (производство телекомпании MB-group).

Спустя время я открыл свой кондитерский дом. Нам часто заказывают торты для своих презентаций, вечеринок известные политики, бизнесмены, артисты и эстрадные исполнители — в общем, все те, кого принято называть «звездами». Общаясь с ними, я понял, что многие, как, впрочем, и я, заблуждаются, полагая, что звезды в повседневной жизни предпочитают сложные торты и необычные десерты. Отнюдь: сложные многоэтажные торты готовятся только для особых случаев. В повседневной же жизни звезды отдают предпочтение домашней выпечке. Кстати, некоторые «звездные» рецепты я поместил в этой книге.





Конечно, на их столах появляются не магазинные кексы с изюмом, а изготовленные вручную вкуснейшие маффины с орехами и нектаринами или медовые кексы с грецкими орехами, финиками или бананами. Думаете, приготовить такое под силу только профессионалу?! А вот и ошибаетесь!

Всегда и всем я говорю одно и то же: «Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас обязательно получится румяный, а после осевшего безе получится невероятно воздушное!» Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели: давайте готовить вместе! Я постараюсь поделиться с вами своим опытом, и любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу.

Перелистывайте страницы книги, колдуйте вместе с нею на кухне. Чтобы вам не пришлось скучать, я приготовил для вас несколько историй из своей практики и жизни своих друзей. Они достаточно известные, яркие люди, и они очень любят готовить. Путешествуя по миру, они всегда пробуют что-то новое и непременно стараются приготовить чужеземные новинки у себя дома. В этой семье готовят все от мала до велика, и даже у самых маленьких получается неплохо, а значит, получится и у вас!

Итак, приступаем!

Кексы

Ванильные кексы с черникой

Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами

Кекс с дыней

Кекс лимонный

Сметанный кекс с орехами

Маффины с орехами и нектаринами

Пасхальные кексы

Башня из кексов

Перевернутый кекс с грушами

Кофейный кекс с клюквой



Кексы

Володя очень любит сладкое, а его жена Ольга вместе с дочками Катюшей и Сашей стараются всячески баловать его домашней выпечкой. Я не перестаю удивляться их фантазии и талантам, а их вопросы порой ставят меня в тупик. Но как-то сам глава семьи ошарашил меня поздним вечером вопросом: «Мои девчонки прилетают завтра утром, хочу испечь им вкусненькое. Выручай! Только шарлотку не предлагай!» Недолго думая, я предложил Володе испечь кексы. Это самый простой вид выпечки, не такой капризный, как бисквит. Володя оживился и начал вспоминать про кексы и сладости своего детства, и я, конечно, тоже не остался в стороне. Мы вспомнили себя мальчишками, а все дети, как известно, любят сладкое.

Например, в буфет школы, где учился Володя, частенько привозили пирожные. Появление в школьной столовой пирожных само по себе считалось событием — в те советские времена такие вкусные вещи появлялись дома в основном по праздникам. Пирожные из детства казались необыкновенно красивыми, и великолепными кремовыми розочками и завитками хотелось любоваться... Правда, мало кто оставлял эклеры и корзиночки для украшения — сметались они со стола (или из буфета) молниеносно. Трудно сказать, были ли те пирожные такими же вкусными, как и красивыми, но тогда казалось, что ничего лучше и представить нельзя.

А в нашем школьном буфете чаще всего продавались песочные колечки, обсыпанные арахисом. Тесто иногда было не очень пропеченным и несладким, но это не казалось важным. Самое ценное — орешки: приятно хрустящие, они всегда были сладкими. Иногда с этих колечек арахис осыпался — что поделаешь, не повезло! — а иногда удавалось уговорить буфетчицу, и она ссыпала все оставшиеся орешки с бумаги прямо в подставленный ста-





кан или тарелку, и тогда начиналось настоящее пиршество! А чаще всего в нашем школьном буфете продавали молочные коржики и маленькие свежие кексы, обсыпанные сахарной пудрой. Чтобы слопать мягкий кекс, требовался целый ритуал: сначала надо было облизать верхушку, затем откусить ее, и только потом начинать блаженствовать от бесподобного (в детстве все сладкое казалось необычайно вкусным!) сочетания ароматного теста с изюмом, причем не обсыпавшись до колен белым снегом сахарной пудры!

До сих пор не понимаю, почему мы все в детстве ценили покупные коржики и тортики. Да что там тортики! Вспомнить хотя бы котлеты с непонятными добавками, ядовитого цвета леденцы и пирожные с коричневой и фиолетовой глазурью! Но теперь времена изменились, и в магазинах — на выбор пирожные, торты, птифуры, полуфабрикаты высочайшего качества и действительно очень вкусные. Порой приготовить их дома очень сложно, но мы с вами все-таки попробуем, к тому же учиться вместе веселее!

Ванильные кексы с черникой

время приготовления 30 минут

Продукты

280 г муки
1 ст. ложка разрыхлителя
100 г сахара
225 мл молока
3 яйца
115 г растопленного сливочного масла
1 ст. ложка ванильного сахара
200 г свежей или мороженой черники

Способ приготовления

Смешать муку, сахар и разрыхлитель. Перемешать молоко, яйца, масло и ванильный сахар. Добавить в муку.

Взбивать тесто до однородного состояния. Добавить чернику.

Разложить тесто по формочкам.

Выпекать в духовке при 200 °С 20 минут, пока кексы не поднимутся и не приобретут золотистый цвет.

Из формочек достать теплыми.

Совет от Селезнева

Перед замешиванием теста нужно просеять муку несколько раз — тесто будет пышным и нежным.











Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

225 г муки
0,5 ст. ложки молотой корицы
175 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
3 ст. ложки меда
2 яйца
2 банана
100 г фиников без косточек
50 г грецких орехов

Способ приготовления

Смешать муку, корицу, масло, сахар, 2 ст. ложки меда и яйца.

Из бананов приготовить пюре.

Мелко нарезать финики.

Все перемешать.

Взбивать тесто деревянной ложкой или миксером 2—3 минуты.

Тесто переложить в форму, сверху посыпать орехами.

Выпекать 1 час при температуре 160 °С.

Остывший кекс сверху смазать оставшимся медом.

Совет от Селезнева

Чтобы тонкое тесто удобней было переносить на противень, его нужно посыпать мукой, накрутить на скалку и разворачивать на противень, аккуратно выкладывая на поверхность.







Кекс с дыней

время приготовления 45 минут

Продукты

60 г сливочного масла
или маргарина
1 ч. ложка мелко натертой
лимонной цедры
300 г сахара
2 яйца
150 г блинной муки
150 г пшеничной муки
3 ч. ложки молотой корицы
240 г сметаны
500 г дыни
сахарная пудра

Способ приготовления

Взбить миксером масло, цедру, сахар и яйца.

Очистить от семечек и кожуры дыню. Мякоть крупно нарезать.

Просеять муку, корицу, добавить сметану и дыню.

Вымешивать тесто до однородного состояния.

Выложить тесто в форму, промазанную маслом и покрытую бумагой для выпечки. Сверху кексы посыпать сахарной пудрой.

Выпекать 30 минут при температуре 160 °С.

Совет от Селезнева

Для того чтобы пирог с фруктовой начинкой не промокал снаружи, нужно слой подготовленного теста намазать джемом, затем посыпать панировочными сухарями, а только потом класть начинку. При нагревании тесто поджаривается, а панировочные сухари впитывают сок ягод.



Кекс лимонный

время приготовления 45 минут

Продукты

250 г мягкого маргарина
250 г сахара
4 яйца
2 ст. ложки молока
300 г блинной муки
1 ч. ложка разрыхлителя
0,5 лимона (цедра)
2 ст. ложки сахарной пудры

Способ приготовления

Взбить миксером добела маргарин и сахар.

В отдельной посуде взбить яйца с молоком.

Смешать муку и разрыхлитель, постепенно соединить все смеси.

Добавить измельченную цедру лимона.

Переложить тесто в подготовленную форму, проложенную бумагой, и разровнять поверхность.

Выпекать при температуре 160 °С 30 минут.

Готовые кексы сверху украсить цедрой лимона и посыпать сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Чтобы получить несколько капель лимонного сока, не обязательно разрезать целый плод. Для этого достаточно деревянной зубочисткой проколоть кожуру лимона и выдавить сок. Кстати, сок лимона можно использовать вместо лимонной кислоты. Сок одного лимона соответствует примерно 5 г лимонной кислоты.



Сметанный кекс с орехами

время приготовления 40 минут

Продукты

1 стакан орехов (грецких, миндаля или фундука)
1 стакан муки
1 стакан сахарной пудры
1 стакан сметаны
2 яйца
0,5 ч. ложки соды (негашеной)

Способ приготовления

Орехи измельчить.

Просеять муку.

Смешать муку, соду, сахарную пудру. Добавить сметану и яйца. Взбивать до однородного состояния.

Тесто вылить в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой. Сверху украсить целыми орехами.

Выпекать при температуре 200 °С 20—25 минут.

Кекс должен быть золотистого цвета.

Совет от Селезнева

Чтобы кекс не подгорел снизу, под форму нужно поставить емкость с водой.





Маффины с орехами и нектаринами

время приготовления 40 минут

Продукты

2 стакана муки
1,5 ч. ложки разрыхлителя
0,5 ч. ложки соды
1 яйцо
80 г растительного масла
0,75 стакана сахара
1 пакетик ванильного сахара или немного ванилина
0,5 стакана измельченных грецких орехов
300 мл пахты или кислого молока
1 стакан мелко нарезанных нектарин

Способ приготовления

Смешать муку, разрыхлитель, орехи и нектарины.

В отдельной посуде смешать яйцо с сахаром и ванильным сахаром, добавить масло и пахту. Все хорошо перемешать.

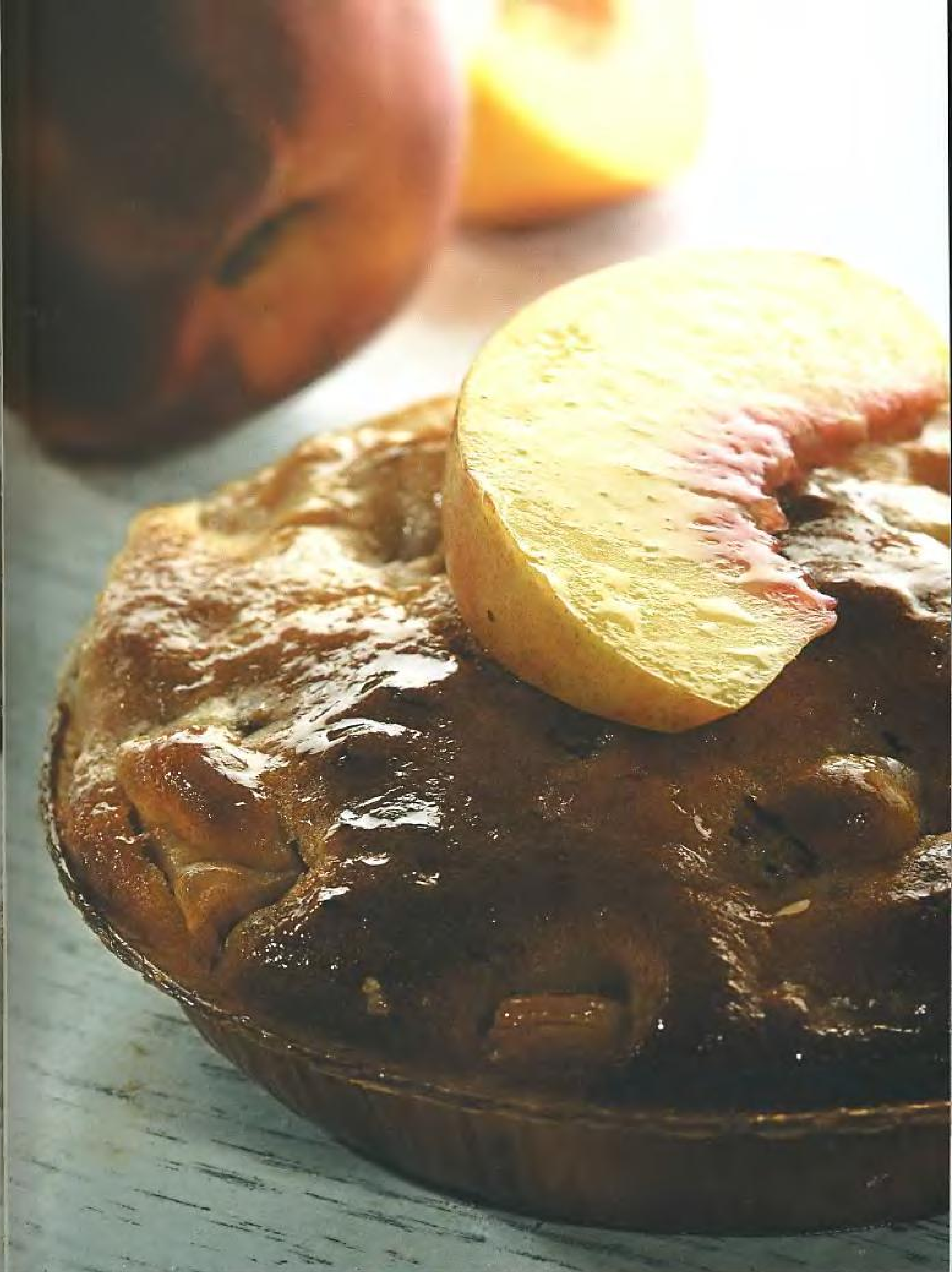
Вылить смесь в муку, слегка перемешать.

Заполнить тестом формочки на 0,75 г и выпекать при температуре 180 °C 20—25 минут.

Готовый и остывший кекс покрыть взбитыми сливками или сметаной. Украсить ломтиками нектарин.

Совет от Селезнева

Чтобы мука легче просеивалась через сито, его промывают и просушивают.



Пасхальные кексы

время приготовления 35 минут

Продукты

100 г растопленного сливочного масла
100 г сахара
2 яйца, взбить
175 г блинной муки
5 ст. ложек молока
0,5 ч. ложки ванильного сахара
2 ст. ложки кокосовой стружки
100 г засахаренных вишен, нарезанных на 4 части

Для украшения:

200 г малинового джема
50 красных засахаренных вишен
2 ст. ложки поджаренной кокосовой стружки

Способ приготовления

Растереть масло и сахар добела. Положить яйца и взбивать до пышности. Деревянной ложкой вбить муку, молоко, ванильный сахар и кокос, взбивать, пока тесто не станет мягким. Добавить вишни.

Разложить смесь по формочкам и выпекать при температуре 180 °С 20 минут, пока кексы не поднимутся и не будут золотистыми.

Достать из форм и охладить.

Украшение

Нагреть джем и смазать им теплые кексы. Сверху украсить вишнями и кокосом.

Совет от Селезнева

Чтобы крем получился пышным и ложился ровно, масло следует размягчить, оставив на несколько часов при комнатной температуре. Но масло не должно потерять форму, иначе оно будет плохо взбиваться.



Башня из кексов

время приготовления 35 минут

Продукты

300 г сливочного масла
300 г сахарной пудры
300 г блинной муки
1 пакетик разрыхлителя
6 яиц

Для украшения:
400 г сахарной пудры
50 г кокосовой стружки

Способ приготовления

Масло, сахар, муку и яйца взбить деревянной ложкой до однородной массы.

Разложить тесто по формочкам и разровнять сверху. Выпекать при температуре 180 °С 20 минут до бледно-золотистого цвета.

Достать из духовки. Когда кексы достаточно остынут, переложить их на решетку и дать полностью остыть.

Готовые кексы сложить в виде башни. Сверху посыпать сахарной пудрой и кокосом.

Совет от Селезнева

Чтобы было легче составлять башню, все кексы должны быть одинаковой высоты, и если нужно, сверху их обрезать.
Кексы можно приготовить заранее и заморозить, завернув и не покрывая глазурью. Они хранятся 1 месяц.



Перевернутый кекс с грушами

время приготовления 55 минут

Продукты

2 ст. ложки меда
2 ст. ложки сахара
2 груши
60 г маргарина
60 г сахарной пудры
3 яичных белка
120 г муки с разрыхлителем
2 ч. ложки молотой гвоздики
грецкие орехи (для украшения)

Способ приготовления

Мед с сахаром подогреть до растворения сахара, вылить в форму диаметром 22 см (предварительно застланную пергаментом).

Нарезать грушу и выложить ее по кругу на мед.

Сливочное масло с сахаром взбить до растворения сахара, отдельно взбить белки и ввести их в масло вместе с мукой и гвоздикой. Все тщательно перемешать. Выложить поверх груш и выпекать при температуре 180 °С 40 минут.

Кекс слегка охладить и перевернуть. Поверхность украсить орехами.

Совет от Селезнева

Чтобы из сметаны получился пышный густой крем, ее нужно выложить в марлю, сложенную в несколько слоев, и подвесить на ночь.






Кофейный кекс с клюквой

время приготовления 45 минут

Продукты

3 яйца
120 г сахара
90 г муки с отрубями
30 г растительного масла
1 ст. ложка растворимого кофе
60 г сушеной клюквы
300 г клюквенного варенья

Способ приготовления

Яйца с сахаром взбивать в пышную массу 10 минут. В конце добавить муку, растительное масло, разведенное в воде кофе и клюкву.

Выложить массу в форму диаметром 22 см и выпекать при температуре 180 °C 30 минут.

После выпечки и охлаждения на поверхность торта выложить клюквенное варенье.

Совет от Селезнева

Для разрезания тортов и свежих пирогов удобнее всего использовать большой нож, который перед каждым разрезом погружают в горячую воду.



Бискотти

Королевские бискотти с кунжутом

Бискотти с орехами и сухофруктами

Винные бискотти

Апельсиновые бискотти с ромом

Рождественские шоколадные бискотти
с фисташками

Миндальные бискотти с медом

Бискотти с клюквой и орехами

Миндальные бискотти с «Амаретто»

Кофейные бискотти с фундуком

Бискотти шоколадные



Королевские бискотти с кунжутом

время приготовления 45 минут

Продукты

700 г муки
180 г сахара
2 ч. ложки разрыхлителя
0,1 ч. ложки соли
100 г сливочного масла
4 яйца
100 г молока
2 ч. ложки ванильного сахара
150 г кунжута

Способ приготовления

Смешать просеянную муку с разрыхлителем и солью.

Сливочное масло размять и смешать с мукой до получения крупчатой массы.

Яйца слегка взбить и добавить к муке.

Влить постепенно, помешивая, молоко, добавить ваниль, сахар и вымесить мягкое тесто.

На присыпанной мукой доске скатать из теста длинный пласт и разделить его на 36 кусочков. Из каждого кусочка сформовать лепешки, обмакнуть одну поверхность в кунжут, выложить на смазанный маслом противень и выпекать при 180 °С около 20—25 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовые бискотти оставить остывать на решетке.



Бискотти с орехами и сухофруктами

время приготовления 60 минут

Продукты

- 250 г муки
- 200 г сахара
- 3 яйца
- 0,5 ст. ложки разрыхлителя
- 50 г кураги
- 50 г фиников
- 50 г очищенных несоленых фисташек
- 50 г очищенного миндаля
- 1 лимон (цедра)

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с сахаром и разрыхлителем. Постепенно ввести в муку слегка взбитые яйца.

Вымесить эластичное упругое тесто, добавить мелко нарезанные курагу, финики, орехи и цедру.

Из теста сформовать два одинаковых слегка приплюснутых батона длиной примерно 20 см. Переложить на смазанные маслом противни и выпекать в духовке при температуре 180 °C 20—25 минут.

Остудить, не снимая с противня.

Остывшие батоны нарезать по диагонали примерно на 10 кусочков толщиной 1 см. Переложить ломтики на противни и снова поместить в духовку на 10—15 минут, перевернув один раз во время выпекания.

Готовые бискотти оставить остывать на противнях.

Бискотти с орехами и сухофруктами

время приготовления 60 минут

Продукты

250 г муки
200 г сахара
3 яйца
0,5 ст. ложки разрыхлителя
50 г кураги
50 г фиников
50 г очищенных несоленых фисташек
50 г очищенного миндаля
1 лимон (цедра)

Способ приготовления

Просеянную муку смешать с сахаром и разрыхлителем. Постепенно ввести в муку слегка взбитые яйца.

Вымесить эластичное упругое тесто, добавить мелко нарезанные курагу, финики, орехи и цедру.

Из теста сформовать два одинаковых слегка приплюснутых батона длиной примерно 20 см. Переложить на смазанные маслом противни и выпекать в духовке при температуре 180 °C 20—25 минут.

Остудить, не снимая с противня.

Остывшие батоны нарезать по диагонали примерно на 10 кусочков толщиной 1 см. Переложить ломтики на противни и снова поместить в духовку на 10—15 минут, перевернув один раз во время выпекания.

Готовые бискотти оставить остывать на противнях.







Винные бискотти

время приготовления 55 минут

Продукты

450 г муки
90 г сахара
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка разрыхлителя
100 мл растительного масла
100 мл красного вина
2 яйца

Способ приготовления

Смешать просеянную муку, сахар, соль, разрыхлитель. Влить в масло вино, яйца, перемешать и постепенно добавлять, помешивая, в муку. Вымесить мягкое тесто. Продолжать вымешивать тесто на припудренной мукой доске.

Раскатать длинный пласт, разрезать его на 20 частей. Из каждого кусочка скатать небольшой жгутик, сформовать кольцо, защипив концы.

Выпекать на верхней полке духовки при 180 °С около 20 минут. Затем уменьшить нагрев до 160 °С и выпекать еще 15—20 минут до золотистого цвета.

Переложить готовые бискотти на решетку, остудить, после чего подавать на стол или сложить в контейнер с крышкой.





Апельсиновые бискотти с ромом

время приготовления 55 минут

Продукты

600 г муки
70 г сливочного масла
100 мл холодной воды
5 ст. ложек сахара
1 яичный желток
2 ст. ложки апельсиновой цедры
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка светлого рома
3 капли апельсинового экстракта
1 щепотка соли

Для смазывания печенья:
1 яйцо
2 ст. ложки сливочного масла

Способ приготовления

Просеянную муку высыпать в миску холмиком, добавить в центр холмика размягченное масло, холодную воду, 2 ст. ложки сахара, желток, апельсиновую цедру, оливковое масло, ром, соль и апельсиновый экстракт. Замесить эластичное тесто. Сформовать из него длинное полено.

Переложить его на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180 °С 20—25 минут.

Охлажденное полено нарезать тонкими ломтиками (должно получиться примерно 28 шт.). Каждый ломтик смазать яйцом и уложить на смазанные маслом противни.

Выпекать при 180 °С до золотисто-коричневого цвета 15 минут.

Смазать сливочным маслом еще горячее печенье. Поставить в духовку еще на 5 минут.



Рождественские шоколадные бискотти с фисташками

время приготовления 45 минут

Продукты

200 г темного шоколада
200 г муки
1,4 ч. ложки разрыхлителя
100 г коричневого сахара
1 яйцо
25 г сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
100 г несоленых фисташек

Для украшения:
сахарная пудра — по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, сахаром, ванильным сахаром, добавить слегка взбитое яйцо и кусочки охлажденного сливочного масла. Вымесить однородное эластичное тесто.

Шоколад наломать на кусочки и растопить на водяной бане.

Растопленный шоколад аккуратно смешать с тестом. Если тесто покажется слишком густым, добавить немного воды. Туда же добавить нарезанные на кусочки фисташки.

Разделить тесто пополам, скатать 2 колбаски длиной около 20 см.

Выложить колбаски на смазанный маслом припудренный мукой противень и выпекать при 180 °С 20 минут.

Готовые колбаски должны увеличиться в размере.

Нарезать колбаски наискосок на ломтики толщиной 1 см, переложить на покрытый пергаментом противень и запекать 10 минут при 160 °С.

На печенье должна появиться хрустящая корочка. Остывшие бискотти посыпать сахарной пудрой.


Abel
CRU DE COGNAC





Миндальные бискотти с медом

время приготовления 60 минут

Продукты

2 яичных белка
60 г сахара
1 ст. ложка меда
120 г муки
100 г миндаля
0,5 ч. ложки молотого душистого перца

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром в устойчивую пену (до появления пиков), добавить мед.

Постепенно добавить просеянную муку, перец, предварительно очищенный, обжаренный и измельченный миндаль.

Переложить тесто в форму, предварительно смазанную маслом и выложенную пергаментом.

Выпекать при 180 °С 30 минут или до тех пор, пока на тесте не появится корочка.

Остудить коржи в форме, после чего обернуть фольгой и оставить на несколько часов (можно на ночь). По истечении указанного срока разрезать на ломтики толщиной 1 см, уложить на противни и выпекать при 180 °С с обеих сторон 10—15 минут, пока они не зарумянятся.



Бискотти с клюквой и орехами

время приготовления 1 час

Продукты

600 г муки
400 г сахара
1 ч. ложка разрыхлителя
0,5 ч. ложки соли
5 яиц
ванилин — по вкусу
150 г фундука
50 г вяленой клюквы
или изюма

Способ приготовления

Фундук обжарить на противне и измельчить в ступке до довольно крупных кусочков.

Смешать просеянную муку, сахар, соль и разрыхлитель.

Взбить вилкой 4 яйца и 1 желток, добавить ванилин и 1 ст. ложку воды. Влить яичную смесь в муку и хорошенько перемешать. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет очень плотным. Добавить фундук и клюкву, еще раз вымесить тесто.

Разделить тесто на 4 равных куска и раскатать в колбаски длиной 28 см и шириной 5 см. Положить по 2 колбаски на смазанный маслом и присыпанный мукой противень на расстоянии 10 см друг от друга. Смазать их взбитым яичным белком. Выпекать при 180°С на двух противнях примерно 30—40 минут. Готовность проверить деревянной лучиной, она должна оставаться сухой, если воткнуть ее в тесто. Примерно через 15—20 минут от начала выпечки поменять противни местами.

Готовые и остуженные колбаски нарезать на ломтики.



Миндальные бискотти с «Амаретто»

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

0,75 стакана миндаля (очищенного и обжаренного)
2 стакана муки
1 стакан сахара
1 ч. ложка разрыхлителя
3 яйца
ванилин — по вкусу
0,25 стакана ликера «Амаретто»
1 апельсин (цедра)

Способ приготовления

Муку просеять, добавить разрыхлитель, сахар и измельченные орехи. В отдельной посуде взбивать яйца с ванилином, ликером (вливать тонкой струйкой) и апельсиновой цедрой в течение 1 минуты. Добавить смесь в муку.

Вымесить тесто, разделить на 2 части, сформовать из каждой вытянутые батоны, уложить на смазанный маслом и припудренный мукой противень.

Выпекать при температуре 180 °C 50 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовые батоны остудить и нарезать на кусочки. Ломтики уложить на противень и выпекать при 170 °C 20—25 минут, перевернув один раз.

Готовые бискотти хранить в контейнере с плотной крышкой.



Кофейные бискотти с фундуком

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

200 г сахара
2 яйца
250 г муки
1 ст. ложка растворимого кофе
2 ч. ложки воды
50 г молотого фундука
150 г цельного фундука (очищенного)

Способ приготовления

Взбить сахар с яйцами до бледно-желтого цвета, добавить просеянную муку и влить разведенный водой растворимый кофе. Замесить тесто, добавить молотые и целые орехи.

Из теста сформовать 2 одинаковых батона длиной 20 см. Переложить на смазанные маслом противни и выпекать при температуре 190 °С 35 минут. Остудить, не снимая с противня.

Остывшие батоны нарезать по диагонали на кусочки толщиной 1 см. Переложить на противни и снова выпекать 20—25 минут, перевернув один раз во время запекания.

Готовые бискотти оставить остывать на противнях.


Harrods
KNIGHTSBRIDGE
HERITAGE
HARRODS

Печенье

Песочное ванильное печенье
Новогоднее имбирное пряничное печенье
Овсяное печенье с медом
Печенье «Парижанка»
Печенье «Быстрое»
Печенье «Праздничное» (лимонные звездочки)
Сметанное печенье
Печенье «Нежность»
Шоколадное печенье с горчицей и фундуком
Печенье из белого шоколада с клюквой



Печенье

Даже в самой дружной семье случаются споры и ссоры. Они сплачивают семью, помогают совершать подвиги. Да-да! Именно подвиги. Я уже рассказывал, что страсть моих друзей — путешествия. Пока девочки были маленькими, ребята катались на своей машине по России. Ночевали и в палатках, и в гостиницах. А когда дети подросли и стали возможны полеты на самолетах, они начали изучение дальних точек планеты. Из всех поездок они привозили несколько пленок, сейчас дисков, фотографий и видеозаписей. Фильмы монтировались, озвучивались, а фотографии обязательно вклеивались в альбомы. Самые лучшие — вставлялись в паспарту и вешались на стены. Именно из-за этих картин и возник спор между Володей и Сашенькой.

После въезда в новую огромную квартиру у каждого члена семьи появилась своя комната. Саша решила свою комнату украсить фотографиями и просила папу вбить гвозди. Папа возражал: не хотелось портить стены. Девочка в слезах пыталась убедить непреклонного родителя, насколько ценны для нее пейзажи и почему ей важно любоваться на них денно и нощно. В итоге Володя сказал: «Раз тебе это так необходимо, так сама и вешай свои фотографии!» Совершенно не сопротивляясь и не тушуясь, Сашенька вытерла слезы и парировала: «Хорошо! Но если я смогу повесить и они провисят сутки, то ты печешь печенье. Мое любимое!» В азарте спора Володя протянул руку,




Катя зафиксировала факт спора и условия. Володя отправился к компьютеру, а ребенок закрылся в своей комнате. Некоторое время там раздавался стук, потом все стихло, дверь отворилась, и на пороге возникла серьезная, но довольная Саша. Она молча пригласила всех посмотреть на творение своих рук. Перед очами озадаченного папы предстала комната, увешанная фотографиями. Ничто не говорило о том, что они упадут. Поздно вечером мне позвонил Володя и просил дать очень простой рецепт печенья. Я посоветовал приготовить другу овсяное.

Через день меня пригласили в гости — любоваться Сашиными фотографиями и лакомиться Володиным печеньем.

Песочное ванильное печенье

время приготовления 30 минут

Продукты

225 г муки
4 ст. ложки крахмала
0,5 ч. ложки разрыхлителя
1 щепотка соли
125 г сахара
150 г размягченного
сливочного масла
1 ч. ложка ванильного сахара
сахарная пудра для обсыпки

Способ приготовления

Просеять муку, крахмал, добавить соль и сахар. Положить масло и ванильный сахар, мешать, пока тесто не будет напоминать крошки. Разделить тесто пополам.

Утрамбовать одну половину теста в низкую разъемную форму для пирога диаметром 18 см, разровняв обратной стороной ложки. Наметить на поверхности 8 кусков и проткнуть много раз вилкой. То же самое проделать с оставшимся тестом в другой форме. Поместить в холодильник на 30 минут, пока тесто не застынет.

Из теста раскатать пласт и формочкой вырезать из него печенье.

Выпекать при 180 °С 18—20 минут до золотистого цвета. Тесто должно быть немного мягким на ощупь.

Совет от Селезнева

Изделия из теста при выпечке не подгорят, если сверху их накрыть фольгой.



Новогоднее имбирное пряничное печенье

время приготовления 1 час

Продукты

175 г размягченного сливочного масла
175 г коричневого сахара
2 яйца
450 г муки
2 ч. ложки разрыхлителя
2 ст. ложки молотого имбиря
2 ч. ложки молотого красного перца

Для глазури:
1 яичный белок
100 г сахарной пудры
несколько капель лимонного сока

Способ приготовления

Взбить масло и сахар до однородной массы. Постепенно добавить яйца, просеять муку, разрыхлитель, имбирь и перец; замесить мягкое тесто.

Положить тесто на поверхность, посыпанную мукой, вымесить. Завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто толщиной 5 мм и вырезать формочкой шестиугольники. Внутри каждого шестиугольника формочкой меньшего размера сделать выемку.

Выложить печенье на противни и выпекать при 180 °С 8—10 минут. Готовое печенье покрыть глазурью и посыпать цветной обсыпкой.

Глазурь

Взбить яичный белок, сахарную пудру и лимонный сок в плотную пену.



Овсяное печенье с медом

время приготовления 30 минут

Продукты

150 г овсяных хлопьев
200 г муки
100 г сахара
0,5 стакана меда
150 г сметаны
1 яйцо
100 г масла
10 г соды

Способ приготовления

Муку перемешать с содой и просеять через сито.

Масло взбить с сахаром добела. В процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья (пропущенные через мясорубку) и муку с содой. Тесто месить 2 минуты.

Отсадить тесто на смазанный противень из кондитерского мешка, немного примять, сверху посыпать овсяными хлопьями.

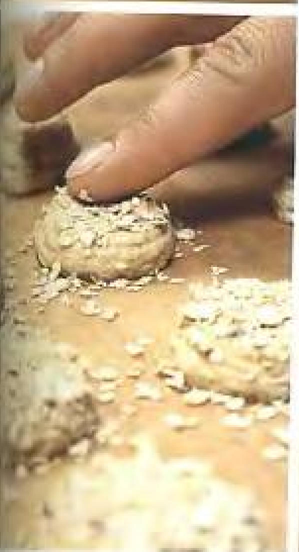
Выпекать 10—15 минут при температуре 200—220 °С.

Совет от Селезнева

Перед нанесением глазури на торт рекомендуется слегка присыпать его крахмалом.









Печенье «Парижанка»

время приготовления 35 минут

Продукты

2 яйца
2 ч. ложки сахара
1 ч. ложка соли
20 мл молока
40 г муки
0,5 ч. ложки ванилина
500 г растительного масла

Способ приготовления

Смешать яйца и сахар. Добавить молоко, просеянную муку, соль, ванилин и замесить однородное тесто.

Положить тесто в кондитерский мешок с маленькой насадкой.

Выдавливать тесто в горячее масло тонкой струйкой по спирали, чтобы получилось печенье, похожее на гнездо.

Когда тесто станет золотисто-коричневым, достать шумовкой и обсушить на салфетке.

Подавать печенье, посыпав сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Для верхнего слоя торта лучше использовать нижнюю часть коржа — она ровнее. А «макушку» можно выровнять, аккуратно срезав все выпуклости. Излишки можно измельчить, перемешать с мармеладом или вареньем и использовать для начинки. Начиненный торт станет лучше на вкус, если он постоит не меньше чем полдня.





Печенье «Быстрое»

время приготовления 30 минут

Продукты

200 г маргарина
1 стакан сахара
3 стакана муки
1 яйцо
1 щепотка соли
1 ч. ложка соды
200 г варенья или повидла

Способ приготовления

Мягкий маргарин растереть с сахаром и яйцом, добавить муку, соль, соду; замесить крутое тесто. Разделить его на 2 части. Одну часть примять по дну противня, положить слой варенья (толщина слоя по желанию), другую натереть на крупной терке, чтобы покрыть всю начинку.

Выпекать 15 минут при температуре 180 °С. Нарезать квадратиками в горячем состоянии.

Вместо варенья можно использовать протертые с сахаром лимоны или творог с сахаром и яйцом.



Печенье «Праздничное» (лимонные звездочки)

время приготовления 45—55 минут

Продукты

225 г муки
4 ст. ложки крахмала
0,5 ч. ложки разрыхлителя
1 щепотка соли
125 г сахара
150 г размягченного сливочного масла
1 лимон (цедра)
паприка для посыпки

Способ приготовления

Просеять муку, крахмал. Добавить соль, сахар. Положить масло, натертую цедру лимона. Замесить тесто.

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм и вырезать формочкой звездочки. Посыпать их паприкой.

Выпекать печенье при температуре 180 °С 15—20 минут.

Совет от Селезнева

Украсьте елку таким печеньем в Новый год.







Сметанное печенье

время приготовления 30 минут

Продукты

1 стакан сахара
1 яйцо
125 г маргарина
5 ст. ложек сметаны
2—2,5 стакана муки
0,5 ч. ложки соды (гашеной)

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить маргарин и сметану. В массу всыпать муку и замесить тесто.

Раскатать пласт и вырезать формочкой треугольники. Выпекать на смазанном маслом противне при температуре 200 °С 20 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы слоеное тесто получилось более пышным, для его изготовления нужно использовать охлажденное сливочное масло.



Печенье «Нежность»

время приготовления 30 минут

Продукты

110 г кокосовой стружки
50 г сливочного масла
40 г сахара
0,5 ч. ложки ванильного сахара
60 г блинной муки
10 засахаренных вишен

Способ приготовления

Взбить масло и сахар. Добавить ванильный сахар, перемешать с мукой. Разделить смесь на 10 частей. Мокрыми руками скатать из них шарики и обвалять в кокосе.

В каждый шарик вдавить по вишне.

Выложить печенье на противень, смазанный маслом, немного приплюснуть.

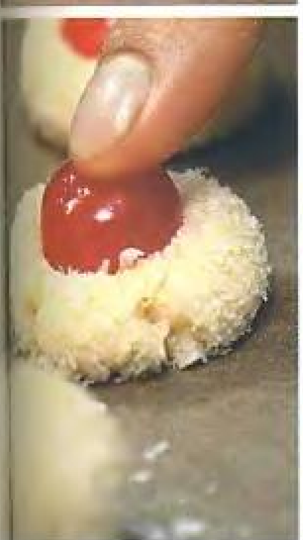
Выпекать при температуре 180 °С 15—20 минут до золотистого цвета.

Совет от Селезнева

Тесто приобретет неприятный запах и вкус, если в него переложить соды. Если ее недоложить, то тесто плохо пропечется.









Шоколадное печенье с горчицей и фундуком

время приготовления 45 минут

Продукты

250 г муки
2 ст. ложки какао-порошка
1 ч. ложка горчицы (можно порошка)
130 г фундука
200 г мягкого сливочного масла
50 г сахара
4 ст. ложки прозрачного меда
1 яйцо (взбить)

Способ приготовления

Просеять муку, какао и горчицу в миску, перемешать с орехами.

Взбить масло с сахаром и медом в пышную массу. Добавить яйцо. Прибавить муку и орехи, месить, пока не образуется мягкий шар.

Завернуть тесто в пленку и поместить в холодильник, пока оно не затвердеет.

Разделить тесто пополам. Раскатать в толстый цилиндр, диаметром 3 см. Нарезать на диски толщиной 1 см и переложить на смазанный противень.

Выпекать при температуре 180 °С 15—20 минут.

Хранить печенье в плотно закрывающемся контейнере.

Следует помнить, что мед впитывает влагу, и печенье быстро становится мягким. Чтобы оно снова стало хрустящим, его можно подогреть в негорячей духовке.

Совет от Селезнева

Это изысканное, нежное и легкое мелкое печенье. Горчица едва заметна, добавляется только для того, чтобы оживить вкус и помочь действительно оценить шоколад.





Печенье из белого шоколада с клюквой

время приготовления 35 минут

Продукты

125 г сливочного масла
150 г сахара
1 яйцо (взбить)
0,5 ч. ложки ванильного сахара
150 г муки (просеянной)
1 ч. ложка разрыхлителя
100 г белого шоколада, нарезанного на маленькие кусочки
50 г сушеной клюквы

Способ приготовления

Взбить добела масло и сахар. Ввести яйцо и ванильный сахар.

Добавить муку, разрыхлитель, шоколад и клюкву, перемешать; добавить 2 ст. ложки холодной воды и месить до образования однородной массы.

Ложкой выкладывать тесто на противень, оставляя много места. Печенье увеличится во время выпечки.

Выпекать при температуре 200 °C 15—20 минут до золотистого цвета.

Хранить в плотно закрытой коробке не более двух дней.





Пирожные

Вишневые ломтики с шоколадной глазурью

Пирожное «Наполеон» от Александра

Миндальные полоски с курагой

Слоеные клубничные пирожные

Корзиночки шоколадные

Чашечки с медом, рикоттой и ягодами

Геркулесовые полосочки с клюквой и шоколадом

Ананасовые пирожные выпечные

Абрикосовые пирожные с йогуртом

Персиковые пирожные с ореховым пралине



Пирожные

Володя и Оля удивительные оптимисты и жизнелюбы. Они могут устроить праздник только потому, что на улице светит солнце. Но самое приятное, что и снегу они радуются не меньше. Все мерзнут, кутаются в шубы и только и думают, что о скором лете. Ребята же с восторгом носятся по сугробам. А на недоуменные вопросы отвечают, что зима — очень коротка, надо успеть и на лыжах покататься, и на коньках. Ведь уже через пару месяцев станет жарко, солнце будет нещадно палить. Вот тогда-то они и достанут из копилки ощущений зиму. А уж если совсем невмоготу, то можно уехать в жаркие страны, перенести себя из зимы в лето. Надо сказать, что мои друзья склонны к спонтанным путешествиям. И я вполне разделяю их страсть. Но самое ценное для меня в путешествии — рецепты народов мира. Этим я заразил и ребят. Теперь вместо сувениров они привозят мне рецепты. Вот какое пирожное они привезли мне с Родоса. На этом острове 320 солнечных дней и только в январе идет дождь. Жители каждый год в декабре копают огромные ямы, в которые собирают пресную воду для полива и употребления в пищу. В феврале начинается посев. А в начале мая уже собирают урожай. Муку перемалывают на каменных жерновах и выпекают круглые лепешки, которые сушат, а перед употреблением вымачивают в соленой морской воде. На них кладут домашний козий сыр и едят.





Ребята привезли мне эти лепешки. Ни с чем не сравнимое блюдо, скажу я вам! А в одной из маленьких кондитерских повар поделился рецептами пирожных с туристами из России. Одно делается на основе теста из рисовой муки. Тесто очень тонко раскатывается, как папирус, смазывается сливочным маслом, поливается медом и посыпается орешками. На край пласта кладется тоненькая палочка, на нее все наворачивается, затем руками стягивается к середине, чтобы получилась сморщенная колбаска. Металлическая палочка вытягивается, из рулета формируется кольцо и ставится в духовку. Получается очень вкусно!

Вишневые ломтики с шоколадной глазурью

время приготовления 55 минут

Продукты

Для теста:

250 г размягченного сливочного масла
200 г сахара
1 щепотка соли
5 яиц
100 г молотого миндаля
20 мл вишневого ликера
275 г муки
3 ч. ложки (без верха) разрыхлителя
25 г какао
1 ст. ложка молока
1 кг свежей вишни или консервированных ягод без косточек

Для шоколадной глазури:

3 ст. ложки сливочного масла
3—4 ст. ложки какао
3—4 ст. ложки сахара
6 ст. ложек молока

Способ приготовления

Ягоды помыть, перебрать и извлечь косточки. Если используется консервированная вишня, то переложить ее в сито, чтобы стекла жидкость.

Масло взбить с сахаром и солью до образования пенистой массы. Постепенно ввести яйца. Взбивать до однородного состояния. Добавить молотый миндаль и вишневый ликер. Сверху просеять муку и разрыхлитель и осторожно перемешать.

Выложить противень бумагой для выпекания.

Две трети теста размазать равномерно по приготовленному противню с помощью лопатки. Остаток теста перемешать с какао и молоком и выложить сверху светлого теста. Ягоды распределить тонким слоем ровно поверх темного теста.

Выпекать при температуре 180°C 40 минут на среднем уровне.

Остывший пирог залить глазурью и разрезать.

Шоколадная глазурь

Смешать масло, какао, сахар и молоко, подогреть до растворения сахара.

Вместо шоколадной глазури можно использовать взбитые сливки.









Пирожное «Наполеон» от Александра

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста:
2 стакана муки
200—300 г маргарина или сливочного масла
2 яйца
0,25 ч. ложки соли
2 ст. ложки молока или воды
1 ст. ложка сахарной пудры

Для крема:
200 г сливочного масла
4 ст. ложки натертого молочного шоколада
100 г сахарной пудры
2 банана
1 ст. ложка рома или коньяка
2 ст. ложки сахара

Способ приготовления

Муку смешать с маслом, яйцами, молоком и солью. Раскатать пласт из теста. Сложить пласт вчетверо и снова раскатать. Еще раз сложить пласт втрое и охладить в холодильнике 30 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, навернуть на скалку и выложить на не смазанный маслом противень, предварительно смочив края водой (это будет препятствовать деформации пласта при выпечке). Лишнее тесто удалить, проведя скалкой по краям противня. Проколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах. Выпекать 25—30 минут при температуре 210—220 °С.

Хорошо пропеченный пласт не должен изгибаться при подъеме кончиком ножа его угла.

Для пирожных «Наполеон» нужно приготовить два пласта или один большой, который разрезать пополам.

Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми. Смазать кремом поверхность одного, сверху положить бананы, на бананы поместить еще один слой крема (для того, чтобы прикрепить второй пласт). Поверхность смазать тонким слоем крема и посыпать крошками, приготовленными из обрезков пластов. Разрезать на прямоугольные пирожные и посыпать сахарной пудрой, просеянной через мелкое ситечко.

Крем

Масло взбить с сахарной пудрой в пышную устойчивую массу. В конце добавить шоколад.

Сахар растопить до состояния светлой карамели. Бананы нарезать кружочками, положить в карамель и слегка обжарить. В конце добавить ром или коньяк. Охладить.







Миндальные полоски с курагой

время приготовления 55 минут

Продукты

Для нижнего слоя:
75 г муки
25 г сахара
50 г маргарина

Для верхнего слоя:
50 г сливочного масла
50 г сахара
50 г молотого миндаля
1 яйцо

Для начинки:
75 г кураги
25 г изюма

Способ приготовления

Соединить муку и сахар, добавить маргарин. Руками замесить тесто.

Равномерно распределить и плотно прижать тесто ко дну формы, выложенной пергаментом.

Нарезать курагу и вместе с изюмом высыпать в форму с тестом.

Смешать продукты для верхнего слоя. Выложить массу поверх кураги и изюма.

Выпекать 30 минут при температуре 190 °С.

Остудить в форме. Нарезать на полоски.

Совет от Селезнева

Чтобы карамель была прозрачной, следует во время варки с кипящей массы снимать пенку.



Слоеные клубничные пирожные

время приготовления 30 минут

Продукты

Для теста:

190 г замороженного слоеного теста
1 яичный белок
50 г сахара
50 г кокосовой стружки

Для крема:

18 г желатина
700 г клубники
140 г сахара
1 лимон (цедра и сок)
300 г йогурта
100 г кокосовой стружки
500 мл сливок

Способ приготовления

Раскатать в прямоугольник 2 пластины теста размером 30x15 см. Намазать их яичным белком, посыпать сахаром и кокосовой стружкой.

Выпекать на покрытом бумагой противне 15 минут при температуре 200 °С.

Намазать клубничный крем на корж на противне. Выложить половину нарезанной клубники, покрыть йогуртовым кремом и посыпать оставшимися ягодами. Накрыть вторым коржом и охлаждать 3 часа.

Нарезать корж на прямоугольники и украсить целыми ягодами клубники.

Крем

Замочить в воде 12 г желатина. Нарезать кубиками 150 г ягод. Из оставшихся приготовить пюре с 60 г сахара, соком и цедрой лимона. Желатин распустить и добавить к клубничному пюре. 8 ягод клубники оставить для украшения.

Перемешать йогурт, кокос и 80 г сахара. Распустить оставшийся желатин и перемешать с йогуртовой массой. Взбить сливки. Разделить их пополам и перемешать каждую половину с клубничным пюре и йогуртовой массой.









Корзиночки шоколадные

время приготовления 50 минут

Продукты

Для теста:

180 г муки
15 г какао
0,5 ч. ложки мелкой морской соли
60 г сахара
60 г сливочного масла, мягкого
30 г темного шоколада (растопить и остудить)
1 яйцо

Для начинки:

150 мл молока
250 мл сливок жирностью 35%
250 г темного шоколада (не менее 70 % какао)

Для украшения:

125 г малины

Способ приготовления

Просеять вместе муку, какао и соль. В отдельной посуде взбить сахар с маслом, добавить растопленный и остывший шоколад. В смесь из муки и какао ввести яйцо, замесить мягкое тесто. Сформировать из него приплюснутый шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто до толщины 5 мм. Вырезать из него круги, используя формочку для кексов.

Положить кружочки теста в формочки с плоскими краями. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Поместить на 20 минут в прохладное место.

Выпекать корзиночки в формах при температуре 200 °С 10—12 минут; если тесто будет вздуваться, прокалывать его вилкой.

Остудить в форме 2—3 минуты, затем аккуратно вынуть из формы и окончательно остудить на решетке.

Начинка

Смешать молоко и половину сливок, довести до кипения и залить измельченный шоколад. Мешать в одном направлении, пока шоколад не растопится. Остудить до комнатной температуры.

Взбить оставшиеся сливки в плотную пену, добавить к шоколадной смеси.

Наполнить кулинарный мешочек шоколадным кремом и заполнить начинкой корзиночки, сверху выложить ягоды.

При подаче пирожные должны быть комнатной температуры.









Чашечки с медом, рикоттой и ягодами

время приготовления 30 минут

Продукты

6 листов теста фило (размером 40х30 см)
30 г растопленного сливочного масла или маргарина

Для начинки:
900 г сыра рикотта
80 г меда
1 ч. ложка натертой апельсиновой цедры
145 г черники
125 г малины
145 г ежевики

Способ приготовления

Сыр пропустить через мясорубку, выложить на ткань, закрыть пленкой, поместить на сито, которое поставить в миску, и убрать в холодильник на 2 часа или на всю ночь. Выделяющуюся сыворотку сливать.

Листы теста разрезать в длину пополам, а затем поперек (получится 24 куска теста размером 20х 15 см).

Закрыть листы теста прозрачной пленкой, чтобы они не сохли. Смазать растопленным сливочным маслом шесть формочек объемом 300 мл.

Положить два куска теста один на другой. Смазать верхний растопленным маслом. Поместить тесто в формочку.

Повторить то же самое еще с 2 кусками теста, положить их поперек положенных в формочку листов. Сделать красивый край. Поступить так же с оставшимся тестом и растопленным сливочным маслом. Должно получиться 6 чашечек.

Выпекать при температуре 190 °С 12 минут, пока тесто не станет хрустящим и румяным.

Остудить чашечки в формочках, после чего осторожно вынуть.

Чашечки можно приготовить заранее и хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

Начинка

Смешать сыр, часть меда и апельсиновую цедру.

Перемешать чернику, малину и ежевику.

В каждую чашечку из теста положить 3 ст. ложки сырной смеси, сверху выложить ягоды. Полить оставшимся медом.









Геркулесовые полосочки с клюквой и шоколадом

время приготовления 45 минут

Продукты

250 г сливочного масла
100 г коричневого сахара
200 г сахарного сиропа
250 г геркулеса
75 г муки
100 г сушеной клюквы
или изюма
100 г белого шоколада

Способ приготовления

Растопить на среднем огне масло и сахар, влить сироп.

Добавить геркулес, муку и клюкву, перемешать. Распределить тесто по смазанной маслом и выложенной бумагой форме. Выпекать при температуре 170 °С 30 минут до золотистого цвета. Немного остудить, нарезать на 12 квадратов, но не прорезать насквозь.

На водяной бане растопить шоколад. Не давать миске касаться воды.

Смазать поверхность коржа растопленным шоколадом и поместить в холодильник.

Нарезать полоски перед тем, как подавать на стол.

Совет от Селезнева

Чтобы шоколад быстрее растопился, его следует предварительно натереть на мелкой терке.



Ананасовые пирожные выпечные

время приготовления 50 минут

Продукты

Для теста:
200 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
120 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
125 г сливочного масла (растопленного и охлажденного)
100 г измельченного миндаля

Для начинки:
15 кружочков ананаса
100 г кокосовой стружки

Способ приготовления

Муку перемешать с разрыхлителем и просеять, добавить остальные продукты и замесить тесто.

Тесто поместить в кондитерский мешочек и отсадить или выложить ложкой тесто в круглые формы, сверху положить ананасы. В центр ананаса поместить кокосовую стружку.

Выпекать при температуре 180 °С 35 минут.

После выпекания охладить и посыпать кокосом.









Абрикосовые пирожные с йогуртом

время приготовления 45 минут

Продукты

Для теста:
150 г йогурта
100 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
100 г сахара
1 лимон (цедра)
3 яйца
150 г растительного масла

Для начинки:
1 банка консервированных абрикосов

Для смазывания:
100 г абрикосового джема

Способ приготовления

Муку с разрыхлителем перемешать и просеять, добавить йогурт, цедру лимона, яйца, масло, сахар и замесить тесто.

Выложить тесто на смазанный противень, сверху положить консервированные абрикосы и выпекать при температуре 200 °С 30 минут.

После выпекания смазать корж кипящим абрикосовым джемом и нарезать на кусочки.

Совет от Селезнева

Бисквитное тесто получится более воздушным, если яйца для него ненадолго положить в горячую воду.







Персиковые пирожные с ореховым пралине

время приготовления 45 минут

Продукты

Для теста:
250 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
150 г сахара
2 яйца
150 г сливочного масла (растопленного и охлажденного)
100 г молока

Для начинки:
1 банка консервированных персиков
100 г орехов
100 г сахара

Для смазывания:
100 г персикового варенья

Способ приготовления

Смешать муку с разрыхлителем и просеять, добавить сахар, яйца, масло, молоко и замесить тесто.

Выложить тесто на смазанный противень. Поверх теста ложкой выложить ореховое пралине, а затем нарезанные на дольки персики.

Выпекать при температуре 200° С 25 минут.

Охладить. Поверхность коржа смазать кипящим персиковым вареньем и нарезать на пирожные.

Начинка

Орехи жарить с сахаром, пока он не превратится в карамель. Выложить массу на пергамент и охладить. Измельчить в блендере до однородной массы.







Пудинги

Пудинг банановый (испанский)

Пудинг из яблок и грецких орехов

Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами

Пудинг с корицей, изюмом и морковью

Пудинг из черного хлеба с сухофруктами



Пудинги

Канун Нового года — время хлопотное. Все спешат успеть закупить подарки, закончить дела на работе и, конечно же, приготовиться к праздничному застолью. Привычные «оливье» и сырокопченая колбаса постепенно уходят в прошлое, их место занимают оригинальные, изысканные и легкие закуски. Мои друзья не исключение. Ожидая услышать озадаченный голос в трубке, я стал заранее придумывать, чем бы украсить новогодний стол. Порывшись в собственной памяти, я вспомнил о старинном английском рождественском пудинге. Удивлены? Оля была изумлена, когда на ее вопрос я ответил, что именно пудинг англичане готовили на Рождество. В кулинарной книге миссис Битон существует семь рецептов праздничного пудинга на любой карман — от семи шиллингов и шести пенсов до ценой в один шиллинг. Еще больше она удивилась, узнав, что готовили его из отходов и остатков, а перед подачей на стол несколько дней выдерживали в холодильнике. Основа пудингов — отварной рис, белый хлеб, дополняемый маслом, жиром, различными мясными или фруктовыми компонентами. Скрепляющей заливкой служат обычно яйца в сочетании с молоком и ромом или коньяк.

Англичане готовили пудинг всем семейством, в больших медных котлах за несколько недель до Рождества. При приготовлении каждый член семейства загадывал желание. В пудинг клали четыре предмета: монету, наперсток, пуговицу и кольцо. Каждый предмет имел свое значение. Монета означала богатство в новом году, пуговица — холостяцкую жизнь, наперсток для девушки означал незамужнюю жизнь, кольцо — замужество или женитьбу.

Итак, корни пудинга уходят в XVIII век: заезжий француз написал о том, что британцы любят полакомиться «Сливовой кашей», но «мало кому из иностранцев она приходится по вкусу». Но уже к концу XVIII века англичане начали отдавать предпочтение сливовому пудингу. Французский дипломат Де Солиньи писал в 1820-е годы, что «похоже, нет в этой





стране в Рождество ни одного стола, от королевского до крестьянского, где бы не было запеченной говядины и сливового пудинга». Такое уважение и почет блюдо завоевало не только из-за дешевых сухофруктов и специй, входящих в его состав, но и тем, что его просто приготовить, легко сохранить, и он надолго утоляет голод. Что удивительно, но другой путешественник описал совсем иной пудинг, по его утверждению, тоже готовящийся на Рождество. «Это смесь бычьих языков, курятины, яиц, сахара, изюма, лимонной и апельсиновой цедры и кучи разных специй». Пирог ели на двенадцатую ночь после Рождества (6 января), а тот, кому посчастливилось найти в нем сухой боб или горошек, становился «королем» или «королевой» вечера. Именно с тех пор в Британии появилась традиция запекать в рождественском пудинге серебряную монетку в шесть пенсов.

С годами англичане стали готовить пудинги не только накануне Рождества. Придумывались все новые и новые рецепты, и блюдо стало частью их культуры, образа жизни: серьезные политики заявляли, что пудинг и запеченная говядина «принадлежат британцу с рождения».

Мы не британцы, но почему бы не перенять у соседей что-то вкусное.

Пудинг банановый (испанский)

время приготовления 55 минут

Продукты

110 г сливочного масла
125 г сахара
4 банана
2 яйца
2 ст. ложки лимонного сока
1 стакан панировочных сухарей
250 г ананасового сока

Способ приготовления

Взбить масло, сахар и желтки. Очищенные бананы размять вилкой, добавить лимонный сок. Все смешать и взбить. При непрерывном помешивании добавить сок ананаса и панировочные сухари. Белки взбить с сахаром и осторожно добавить в общую массу.

Все тщательно перемешать.

Массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой духовке при средней температуре 30—40 минут.

Подается в горячем или холодном виде с красным вином.

Совет от Селезнева

Взбивать яичные белки следует непрерывно, сначала медленно, а затем постепенно увеличивая скорость. Охлажденные белки взбиваются быстрее.
Взбитые белки следует вводить в другие продукты, осторожно перемешивая сверху вниз. Причем вводят белки в продукты, а не наоборот.
Взбивать белки и растирать желтки можно только в эмалированной, глиняной или фаянсовой посуде.
Взбивать белок лучше охлажденным, а желток с сахаром легче растирается теплым.







Пудинг из яблок и грецких орехов

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

1 кг зеленых яблок
1 лимон
100 г коричневого сахара
70 г муки
по 1 щепотке соли, порошка мускатного ореха и корицы
50 г сливочного масла
25 г грецких орехов

Способ приготовления

Яблоки нарезать на дольки, сбрызнуть лимонным соком, посыпать натертой цедрой и выложить в стеклянную форму для запекания.

Перемешать коричневый сахар, муку, пряности, орехи и сливочное масло.

Все равномерно распределить поверх яблок, накрыть фольгой и выпекать при температуре 180 °C 30 минут, затем без фольги 30 минут.

Совет от Селезнева

Мягкое липкое тесто легко раскатать, если накрыть его пергаментом.





Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами

время приготовления 1 час 45 минут

Продукты

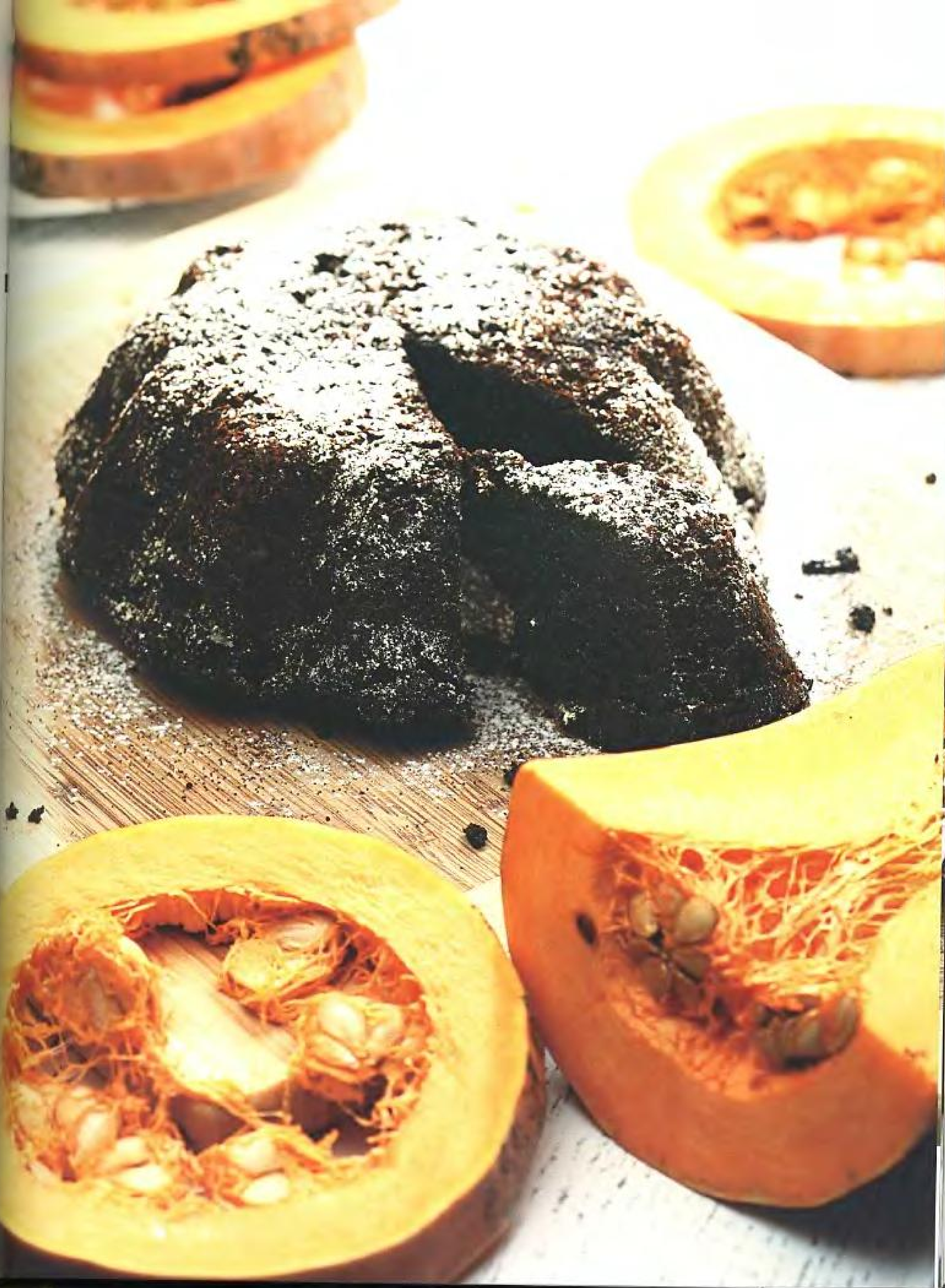
120 г маргарина
120 г сахара
2 яйца
60 г муки с разрыхлителем
60 г какао
60 г молока
300 г тыквы
60 г шоколадных чипсов
сахарная пудра

Способ приготовления

Маргарин с сахаром взбить в пышную массу, добавить яйца, затем муку с какао. Постепенно ввести молоко. В конце положить натертую на терке тыкву и шоколадные чипсы.

Выложить смесь в жаропрочную форму, сверху накрыть фольгой или пищевой пленкой. Готовить на водяной бане 1,5 часа.

Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой.



Пудинг с корицей, изюмом и морковью

время приготовления 55 минут

Продукты

250 г изюма без косточек
300 мл молока
1 ст. ложка соды
100 г размягченного сливочного масла
100 г коричневого сахара
1 яйцо
225 г блинной муки
2 ч. ложки молотой корицы
75 г измельченного фундука
2 моркови

Для карамельного соуса:
100 г сахара
150 мл жирных сливок

Способ приготовления

Довести, помешивая, до кипения молоко с изюмом. Снять с огня, добавить соду (она запенится), слегка охладить.

Взбить масло с коричневым сахаром в мягкую массу. Добавить яйца, муку, корицу, орехи и морковь. Перелить в смазанную квадратную форму. Запекать при температуре 180 °С 25 минут, пока пудинг не станет упругим на ощупь.

Подавать пудинг теплым, полив сверху соусом или посыпав сахарной пудрой.

Соус

Нагреть, помешивая, сахар и 3 ст. ложки воды. Кипятить 10 минут, до загустения. Снять с огня, добавить 4 ст. ложки воды. Влить сливки. Довести, помешивая, до кипения. Слегка охладить.









Пудинг из черного хлеба с сухофруктами

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

10 кусочков черного хлеба
100 г клубничного джема
50 г изюма
50 г кураги
50 г чернослива
50 г коричневого сахара
по 1 ч. ложке корицы
и порошка мускатного ореха
2 яйца
600 г молока
1 лимон (цедра)

Способ приготовления

С хлеба срезать корку, намазать клубничным джемом и нарезать на квадраты.

Выложить в форму, посыпать смесью из измельченных сухофруктов, коричневого сахара и пряностей.

Все залить смесью яиц, молока и цедры. Выпекать при температуре 160 °С 1 час.

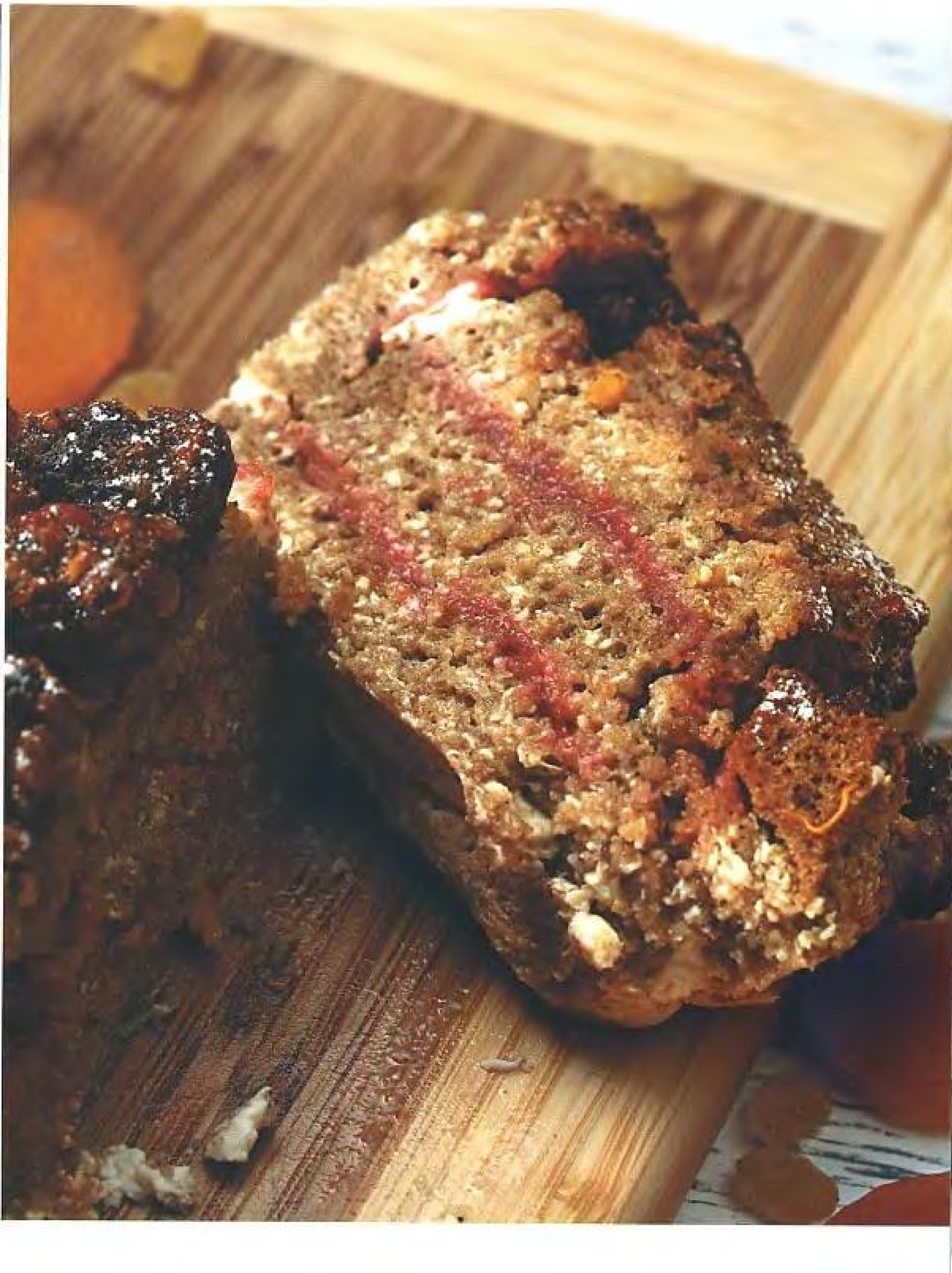
Совет от Селезнева

Чтобы сливки взбивались в плотную пену, их нужно предварительно сильно охладить.









Штрудели

Штрудель яблочный

Штрудель с тыквой и творогом

Творожный штрудель с клубникой и яблоками

Штрудель со сливами

Штрудель с вишнями

Штрудель с сухофруктами

Штрудель с персиками и нектаринами

Штрудель с орехами

Штрудель с маком и грецкими орехами

Грушевый штрудель



Штрудели

Володина жена Оля — не просто заботливая хозяйка и любящая мама, она еще и фанатичная огородница. Чего только не выращивала она на своих подмосковных сотках! Кабачки, помидоры, огурцы, смородину, клубнику. Даже в неурожайный год все вырастает в таком количестве, что перерабатывать дары природы приходится всем друзьям и родственникам. Вот и в тот год она решила вырастить тыкву. Такой банальности от нее никто не ожидал. Все ждали пояснений. Оказывается, планировалась не совсем обычная тыква. Ее вес должен был перевалить за 30 килограммов. Мы посмеялись, но по тону нашей огородницы поняли серьезность намерений и полное равнодушие ко всеобщему скептицизму. Всю зиму она изучала опыт тыкводов, списывалась с ними, обменивалась семечками, весной высадила рассаду. Уже к середине лета стало ясно, что своего она добьется: путем хитроумных приспособлений тыквы еженедельно взвешивались, и к середине августа стало понятно, что одна точно достигнет заветной отметки. Драма разыгралась в последние дни августа. По Олиному голосу в телефонной трубке я понял, что случилось непоправимое. Оказалось, Катя с Сашей решили поставить спектакль «Золушка». Помните, из чего фея сделала карету? Вот и юные станиславские решили воспользоваться маминой тыквой. Зная, что сей плод для нее значит, они репетировали вдали от огорода и планировали премьеру на первое воскресенье сентября — как раз тот день, когда собирались торжественно срезать тыкву-великаншу. Все мизансцены были отточены до совершенства. Актеры репетировали в костюмах и с декорациями, а роль тыквы «исполнял» мячик. Кому пришла в голову мысль прорепетировать сцену превращения тыквы в карету с настоящей тыквой, теперь уже не имеет значения. Случилось страшное: фея, роль которой исполнял соседский Димка, уж слишком сильно «дотронулся» до тыквы волшебной… бейсбольной битой. Голова режиссе-





ра — потемки, но именно бита должна была исполнять роль волшебной палочки. От прикосновения тыква почему-то не превратилась в карету, а дала трещину. Оля случайно наблюдала развязку из окна и была в отчаянии! Но, погоревав, она поняла, что, начиная столь грандиозный проект, не подумала о главном: что же делать с 29 килограммами тыквы? Плод не дотянул до рекорда всего каких-то 900 граммов. Естественно, созвали на дележку друзей и родственников. В числе приглашенных оказался и я. Огромной компанией мы утешали Олю, и все собирали рецепты блюд из оранжевой красавицы. Я тоже внес свою лепту. Причем не просто советом, а делом — испек для всех тыквенный штрудель (пирог или рулет из теста). Надо сказать, что он значительно подсластил горечь утраты. Если у вас или ваших знакомых нет тыквы, не отчаивайтесь. Для штруделей можно придумать много других начинок. Предлагаю вам свои рецепты.

Штрудель яблочный

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

250 г муки
1 яйцо
100 мл теплой воды
5 ст. ложек растительного масла
1 щепотка соли

Для начинки:
1 кг яблок
170 г изюма
100 г сладкой булки
50 г масла
40 г сахара
10 г лимонного сока
10 г корицы

Способ приготовления

В муку выбить яйцо, добавить масло и соль, замесить тесто, в процессе добавляя понемногу воды (тесто должно получиться не очень сухим и не очень жидким).

Из теста скатать колобок, положить в миску и залить растительным маслом (оно должно полностью покрывать тесто). Поместить тесто в холодильник на 30 минут.

Вытянуть на пергаменте тесто очень тонко (важно, чтобы оно было очень тонким, почти прозрачным).

Равномерно распределить начинку на тесте.

Аккуратно поднимая край пергамента, скатать рулет.

Выпекать при температуре 180 °С 40 минут.

Начинка

Булку нарезать на маленькие кубики и поджарить на масле гренки.

Сахар перемешать с корицей.

Изюм залить лимонным соком.

Яблоки очистить и нарезать ломтиками.

Перемешать яблоки, гренки, сахар и изюм.



Штрудель с тыквой и творогом

время приготовления 1 час 40 минут

Продукты

300 г муки
2 ст. ложки растительного масла
1 щепотка соли
100 г растопленного сливочного масла для смазки

Для начинки:
500 г натертой тыквы
500 г творога
2—3 ст. ложки сахара
4 яйца (если большие — то 2—3)
1 пакетик ванильного сахара
100 г сливочного масла
100 г сливок (или сметаны)
1 ч. ложка соли

Способ приготовления

Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто (как для пельменей), разделить его на 2 части, каждую смазать растительным маслом и поместить на 30 минут в холодильник.

Раскатать тесто до прозрачности, тонкими прямоугольными листочками. Каждый хорошо смазать растопленным маслом, сложить один на другой и распределить равномерно начинку и свернуть рулетом, верх тщательно смазать растопленным маслом.

Рулеты сложить на промасленный противень (или пергамент).

Выпекать при температуре 180 °C 30—40 минут (до золотистого цвета). После остывания сверху посыпать сахарной пудрой.

Начинка

Натертую тыкву посолить и оставить на 30 минут. Сок слить.

Творог протереть сквозь сито и взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить взбитые яйца, сливки и тыкву.











Творожный штрудель с клубникой и яблоками

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

Для теста:
200 г муки
1 яйцо
50 мл теплой воды
1 щепотка соли
2 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для начинки:
250 г клубники
550 г яблок
50 г сахара
1 ч. ложка лимонного сока
500 г творога
40 г сливочного масла
2 пакетика ванильного сахара

Способ приготовления

Муку просеять, сделать в центре углубление, влить в него яйцо. Посолить и полить сливочным маслом. Миксером перемешать все компоненты, направляя венчик миксера из центра к краям миски, при этом влить в тесто теплую воду. В течение 10 минут руками вымешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Затем несколько раз ударить им о рабочую поверхность — это поможет удалить из теста воздух.

Скатать из теста шар, слегка смазать его растительным маслом; поместить на 30 минут под нагретую миску или накрыть пленкой.

На слегка присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в форме прямоугольника. Переложить его на полотенце и смазать растительным маслом. Подложить ладони под тесто и начать медленно его растягивать. Повторять процесс, пока тесто не станет прозрачным.

На пласт теста положить творог, сверху клубнику и яблоки. Завернуть в рулет, смазать растительным маслом и выпекать при температуре 220 °С 20 минут.

Начинка

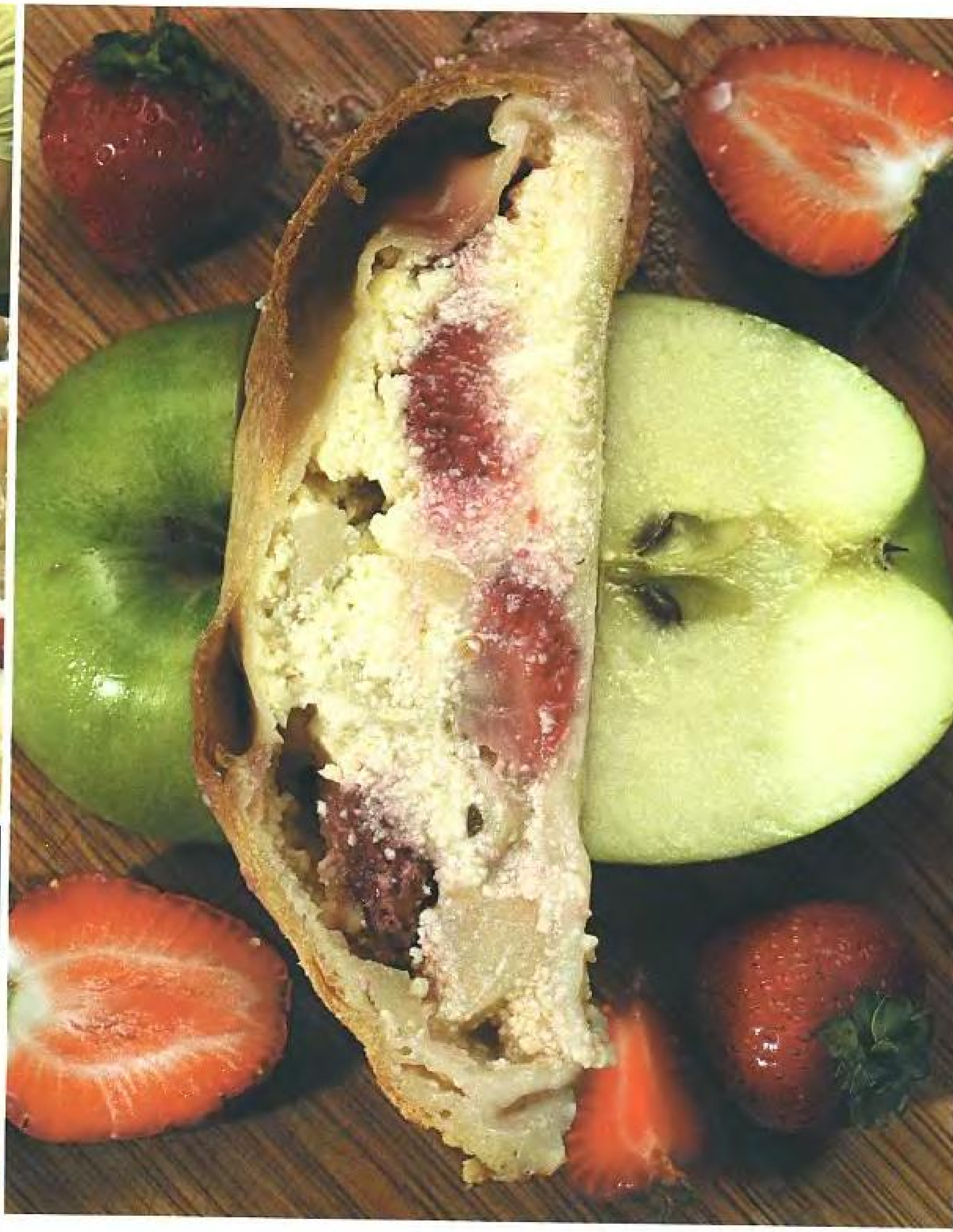
Клубнику нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками.

Смешать творог и ванильный сахар.









Штрудель со сливами

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

Для теста:
250 г муки
70 г сливочного масла
20 мл растительного масла
80 г воды
1 щепотка соли

Для начинки:
500 г слив
50 г сахара
50 г панировочных сухарей
1 яйцо
ванилин, корица — по вкусу
25 г сахарной пудры

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, соли и воды замесить тесто, накрыть салфеткой и оставить на 30 минут.

Тесто тонко раскатать, оставить ненадолго, чтобы подсохло, сбрызнуть растительным маслом.

На середину раскатанного теста выложить ровным слоем начинку. Подвернуть края теста внутрь и свернуть его рулетом.

Положить штрудель на смазанный противень, смазать растительным маслом и выпекать при температуре 220 °С 20—30 минут.

Остывший штрудель нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Начинка

Из слив удалить косточки и смешать с сахаром, сухарями, ванилином, корицей и яйцом.





Штрудель с вишнями

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

Для теста:
300 муки
2 ст. ложки манной крупы
1 щепотка соли
1 яичный желток
1—2 ст. ложки маргарина
6 ст. ложек сливок
10 ст. ложек воды

Для начинки:
2 ст. ложки маргарина
3 ст. ложки панировочных сухарей
500 г свежей или мороженой вишни
50 г сахара
0,25 ч. ложки молотой корицы
1 ч. ложка крахмала

Способ приготовления

Муку, манную крупу просеять горкой на доску, сделать в середине углубление, положить в него соль, желток, размягченный маргарин, теплые сливки, воду и замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

Из теста сформовать приплюснутый ком, смазать его жидким маргарином и поставить в теплое место на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт, две трети его посыпать поджаренными в половине маргарина панировочными сухарями, сверху положить начинку. С помощью салфетки свернуть пласт в рулет, начиная с заполненного начинкой конца. Смазать рулет остатками маргарина.

Выпекать при температуре 220 °С 25 минут.

Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой.

Начинка

Вишню без косточек (если использовалась мороженая, то разморозить и дать соку стечь) смешать с корицей, сахарной пудрой и крахмалом.





Штрудель с сухофруктами

время приготовления 50 минут

Продукты

Для теста:

600 г муки
0,5 стакана молока
0,5 стакана сахара
60 г сливочного масла
3 яйца
0,5 ч. ложки соды
0,25 ч. ложки соли
ванилин — на кончике ножа

Для начинки:

300 г варенья
150 г сухофруктов
корица — по вкусу
3 ст. ложки сахара
1 яйцо

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Сделать в ней углубление, влить молоко, положить яйца, масло, сахар, ванилин, соду и замесить крутое тесто.

Раскатать из теста пласт толщиной 0,3 см. На поверхность выложить слоем варенье с сухофруктами.

Тесто скатать в виде рулета, смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей и выпекать на противне, смазанном маслом, при температуре 220 °С 20 минут.

Начинка

Сухофрукты замочить на 2 часа, затем мелко нарезать и смешать с вареньем.

Штрудель с сухофруктами

время приготовления 50 минут

Продукты

Для теста:
600 г муки
0,5 стакана молока
0,5 стакана сахара
60 г сливочного масла
3 яйца
0,5 ч. ложки соды
0,25 ч. ложки соли
ванилин — на кончике ножа

Для начинки:
300 г варенья
150 г сухофруктов
корица — по вкусу
3 ст. ложки сахара
1 яйцо

Способ приготовления

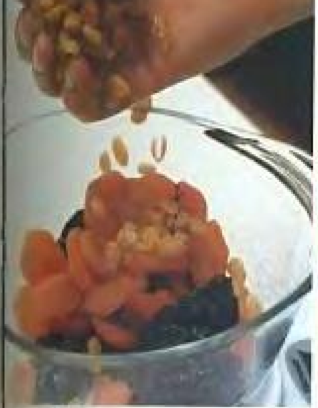
Муку просеять через сито. Сделать в ней углубление, влить молоко, положить яйца, масло, сахар, ванилин, соду и замесить крутое тесто.

Раскатать из теста пласт толщиной 0,3 см. На поверхность выложить слоем варенье с сухофруктами.

Тесто скатать в виде рулета, смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей и выпекать на противне, смазанном маслом, при температуре 220 °С 20 минут.

Начинка

Сухофрукты замочить на 2 часа, затем мелко нарезать и смешать с вареньем.







Штрудель с персиками и нектаринами

время приготовления 1 час 45 минут

Продукты

Для теста:
250 г муки
1 щепотка соли
50 г маргарина
50 г воды
50 г растительного масла

Для начинки:
500 г персиков
500 г нектарин
400 г творога (нежирного)
1 яичный желток
100 г сахара
0,5 лимона (сок)
50 г изюма
50 г миндальной стружки
30 г маргарина (для смазки)

Способ приготовления

Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто, сформировать из него шар, смазать растительным маслом и оставить на 1 час.

Раскатать тесто до прозрачности, смазать растопленным маргарином и выложить на него творог, оставив по 2 см с краев, посыпать творог изюмом с миндальной стружкой, сверху положить персики и нектарины. Подвернуть края теста и свернуть в рулет.

Выпекать при температуре 200 °С 25—30 минут, периодически смазывая маргарином.

Начинка

Творог смешать с лимонным соком, сахаром и желтком. Изюм смешать с миндальной стружкой. Персики и нектарины очистить от кожицы и нарезать кубиками.






Штрудель с орехами

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста:

100 г соленого масла
0,5 стакана воды (кипятка)
1,75 стакана муки
1 яйцо

Для начинки:

100 г молотых орехов
150 г изюма
100 г кунжута
0,75 стакана сахара
3 ст. ложки корицы
1 лимон (цедра)
4 ст. ложки персикового варенья
150 г сахарной пудры

Способ приготовления

Муку просеять, сделать в центре углубление, влить в него яйцо, добавить сливочное масло. Месить тесто, постепенно добавляя теплую воду, пока оно не станет эластичным.

На поверхности, слегка присыпанной мукой, раскатать тесто в тонкий пласт. Смазать поверхность вареньем, сверху поместить начинку и свернуть в рулет. Сделать на рулете диагональные надрезы, соответствующие одной порции.

Выпекать при температуре 190°С 45 минут, пока штрудель не зарумянится.

Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой.

Начинка

Перемешать до однородной массы орехи, изюм, варенье, кунжут, сахар, корицу и тонко натертую лимонную цедру.









Штрудель с маком и грецкими орехами

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

Для теста:
500 г муки
200 г сливочного масла
1 стакан воды
соль по вкусу

Для начинки:
250 г мака
250 г сахарной пудры
3 ст. ложки абрикосового варенья
100 г грецких орехов
1 л воды

Способ приготовления

Из муки, 150 г масла, воды и соли замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 2 части и оставить на 15 минут, накрыв тканью. Каждую часть раскатать скалкой и растянуть. Дать постоять несколько минут.

Вновь растянуть тесто в разные стороны, оставить еще на 10 минут, затем сбрызнуть растопленным сливочным маслом, уложить начинку и с помощью салфетки свернуть в рулет.

Смазать рулет маслом, уложить на противень и выпекать 10 минут при температуре 230 °С, затем 20—30 минут — при 200 °С.

Готовый штрудель оформить вареньем. Нарезать в горячем виде и охладить.

Начинка

Мак залить кипятком и проварить 10 минут. Отжать, добавить сахарную пудру, орехи, варенье (часть оставить для оформления), тщательно перемешать.







Грушевый штрудель

время приготовления 45 минут

Продукты

350 г готового слоеного теста (3 пласта)
3 сухаря
1 яйцо

Для начинки:
25 г изюма
150 г грецких орехов
1 лимон
500 г груш (твердых)
40 г сахара
2 шт. гвоздики
0,5 ч. ложки молотой корицы
1 пакетик ванильного сахара
сахарная пудра (для посыпки)

Способ приготовления

Разморозить слоеное тесто. 3 пластины положить одну на другую и раскатать на посыпанной мукой поверхности в квадрат 30x30 см. Раскрошить сухари и посыпать крошками поверхность теста, оставить кромку 1,5 см. Распределить начинку.

Смазать края пласта взбитым яйцом и свернуть в тугой рулет. Концы хорошо закрепить и ровно обрезать.

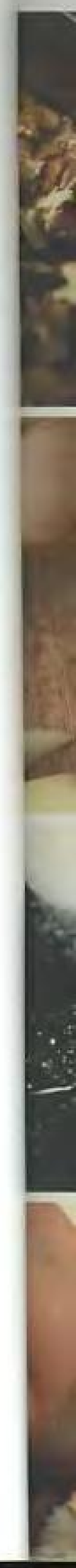
Выложить штрудель на противень, покрытый пергаментом, и смазать остатками яйца. Выпекать при температуре 200 °C 17—20 минут.

Остудить, посыпать сахарной пудрой и нарезать на куски толщиной 2 см.

Начинка

Изюм залить водой и размочить. Орехи измельчить. Груши очистить, удалить косточки, нарезать кубиками и смешать с лимонным соком.

В сахар добавить немного воды и слегка закарамелизовать. Добавить груши, изюм, гвоздику, корицу и ванильный сахар. Варить без крышки, помешивая, пока вся жидкость не испарится. Удалить гвоздику. Охладить и смешать с орехами.













Чизкейки



Клубничный чизкейк с белым шоколадом

время приготовления 20 минут

Продукты

Для основы:
175 г песочного печенья (можно с лимонным вкусом)
50 г сливочного масла

Для начинки:
200 г белого шоколада
300 г мягкого сливочного сыра
200 г сметаны
225 г клубники

Способ приготовления

Измельчить печенье в крошку и смешать с размягченным маслом. Плотно утрамбовать массу на дно и стенки круглой разъемной формы диаметром 20 см. Поместить в холодильник.

Начинка

Растопить шоколад на паровой бане или в микроволновой печи.

Взбить сыр и сметану до образования густой однородной массы. Добавить нарезанную клубнику и перемешать с растопленным белым шоколадом и сырным кремом.

Выложить массу в подготовленную форму. Разровнять и поставить примерно на 4 часа в холодильник для застывания.

Совет от Селезнева

Чтобы шоколад при растапливании не потерял свой аромат, его не следует доводить до кипения.



Чизкейк с молочным шоколадом и сыром маскарпоне

время приготовления 1 час 20 минут

Продукты

Для основы:

125 г измельченного печенья (или сухого печенья)
45 г сахара
1,5 ст. ложки какао
3 ст. ложки растопленного сливочного масла

Для начинки:

680 г сливочного сыра или сырковой массы
145 г сахара
35 г муки
1 ч. ложка ванильного сахара
227 г сыра маскарпоне
3 яйца
120 г сметаны
170 г молочного шоколада

Способ приготовления

Основа

Печенье измельчить в комбайне, добавить сахар, какао и растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать и выложить в смазанную и покрытую пергаментом форму. Утрамбовать массу по дну смазанной маслом и выложенной пергаментом формы диаметром 23 см.

Выпекать при температуре 175 °С 5 минут, охладить на решетке.

Начинку вылить на охлажденную основу, выровнять лопаточкой. Форму покрыть фольгой и установить в емкость, большую по размеру. Налить в нее до середины формы кипятка, поставить в духовку.

Выпекать при температуре 170 °С 50—60 минут. За время выпечки чизкейк слегка поднимется. После выпекания аккуратно провести ножом вдоль стенок формы и оставить остывать. Затем поместить в холодильник на 2 часа.

Можно сверху посыпать шоколадом или какао.

Начинка

Взбить сливочный сыр, постепенно добавляя сахар. Всыпать муку, ванильный сахар, добавить сыр маскарпоне, яйца (по одному) и сметану. После каждого добавления хорошо перемешивать. Растопить измельченный молочный шоколад на водяной бане, слегка охладить.

1 стакан сырной начинки добавить в шоколад (для того, чтобы температура шоколада и начинки была одинаковой), хорошо перемешать. Совместить обе массы. Еще раз все хорошо перемешать.











Шоколадный чизкейк

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

Для основы:

75 г сливочного масла
175 г сухого печенья
0,5 ч. ложки молотой корицы
1 ст. ложка порошка какао

Для начинки:

275 г горького шоколада
675 г жирного сливочного творога (комнатной температуры)
2 больших яйца
3 ст. ложки крахмала
3 ст. ложки жидкого меда
285 мл жирных сливок
200 г варенья

Способ приготовления

Основа

Измельчить печенье с корицей и какао в мелкую крошку. Добавить растопленное масло и перемешать.

Переложить смесь в смазанную маслом и выложенную пергаментом форму для торта диаметром 23 см, утрамбовать. Охладить в холодильнике.

Сверху основы выложить начинку и выпекать при температуре 180 °С 40—45 минут (в середине чизкейк должен быть немного жидким).

Охладить в форме.

Подавать с вишневым вареньем.

Начинка

Измельчить горький шоколад и растопить на водяной бане. Взбить деревянной ложкой сыр, яйца и крахмал.

Добавить в растопленный шоколад мед. Подогреть сливки, но не давать закипеть. Перелить сливки в шоколадную смесь, перемешать. Добавить творог и снова перемешать. Аккуратно перелить в подготовленную форму.



Творожный торт с малиной

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста:
120 г муки
1 ч. ложка разрыхлителя
80 г сахара
40 г шоколада
2 яйца
100 г растопленного сливочного масла
50 г молока

Для начинки:
80 г сахара
1 лимон (цедра)
30 г манной крупы
100 г взбитых сливок
250 г жирного творога
150 г малины

Способ приготовления

Просеять муку с разрыхлителем, добавить сахар, шоколад, яйца, масло, молоко и замесить тесто.

Выложить в форму и выпекать при температуре 170 °С 15 минут. Охладить.

Выложить начинку на основу. Сверху поместить малину и запекать еще 25 минут.

Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Начинка

Творог протереть сквозь сито, смешать с сахаром, манной крупой, сливками и цедрой.









Торт творожный с черникой

время приготовления 20 минут

Продукты

Для основы:
250 г мюсли
150 г изюма

Для начинки:
60 г черники
2 нектарины
2 ст. ложки меда
15 г желатина
75 г воды
120 г сухого молока
1 яйцо
6 ст. ложек сахарной пудры
500 г нежирного творога
120 г черники

Способ приготовления

Мюсли и изюм измельчить блендером, выложить в форму и примять.

Желатин замочить в холодной воде.

Сухое молоко, яйцо, сахар, пудру и творог взбить до однородной массы, ввести растопленный желатин. Добавить чернику и вылить в форму.

Поместить в холодильник на 2 часа.

Поверхность торта украсить нарезанными нектаринами и медом.







Творожный чизкейк с клубникой

время приготовления 1 час 20 минут

Продукты

Для основы:
250 г муки
125 г сливочного масла
100 г сахара
1 яйцо

Для начинки:
150 г творога
500 г клубники
2 ст. ложки абрикосового джема
100 г сахара
1 ст. ложка крахмала
1 лимон (цедра)
4 яйца
250 г сливок жирностью 35%

Способ приготовления

Основа

Соединить муку, сахар, яйцо, масло и замесить тесто. Поместить его в холодильник на 1 час.

Тесто раскатать и выложить в смазанную маслом и выложенную пергаментом форму.

Начинку выложить на песочное тесто.

Выпекать при температуре 180 °С 1 час.

После охлаждения выложить поверхность торта свежей клубникой и глазировать кипящим абрикосовым джемом.

Начинка

Взбить творог, сахар, цедру лимона, ввести крахмал, смешанный с яйцами. В конце добавить взбитые сливки.

Джем развести 1х2 водой и довести до кипения.









Виноградный творожный торт

время приготовления 1 час

Продукты

Для основы:
250 г мюсли
150 г изюма

Для творожного мусса:
500 г нежирного творога
3 яичных желтка
150 г сахара
1 лимон (сок)
20 г желатина
250 г взбитых сливок
3 ст. ложки абрикосового джема

Для украшения:
150 г миндальных лепестков (или измельченного просеянного сквозь сито миндаля)
100 г черного винограда
100 г желтого винограда
100 г розового винограда

Способ приготовления

Основа

Мюсли и изюм измельчить блендером до однородной массы.

В форму для торта выложить половину массы из мюсли, сверху поместить творожный мусс. Охладить в холодильнике.

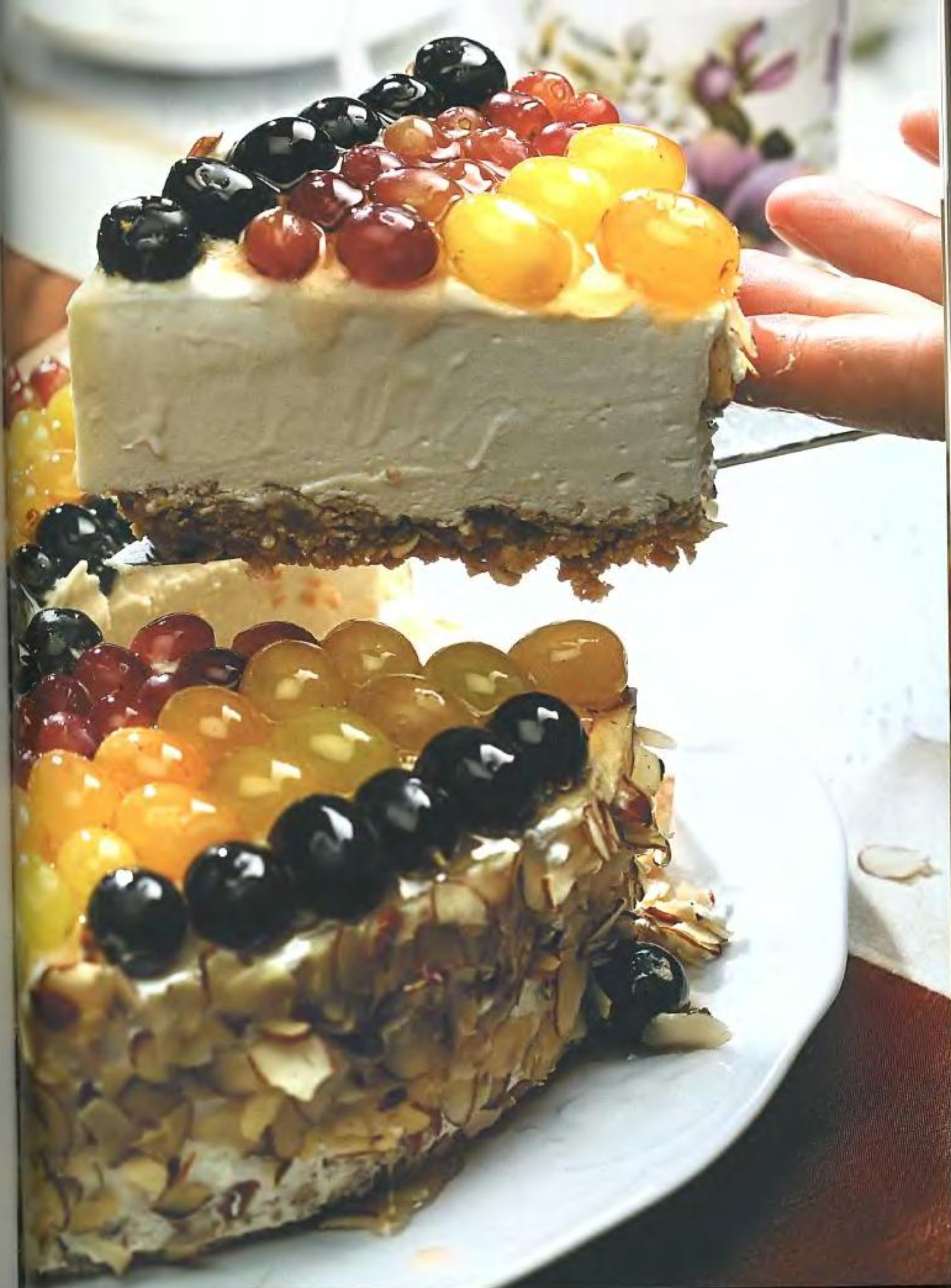
Абрикосовый джем развести 1x2 водой и довести до кипения.

Поверхность основы выложить слоем винограда и покрыть кипящим джемом, а бока жареным миндалем.

Мусс

Взбить на водяной бане желтки с сахаром и лимонным соком до полного растворения сахара. Ввести в смесь предварительно замоченный и растопленный желатин, творог и сливки.





Нью-йоркский чизкейк

время приготовления 1 час 20 минут

Продукты

Для основы:

375 г измельченного диетического печенья
0,5 ч. ложки молотой корицы
3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина

Для начинки:

750 г мягкого сливочного сыра
175 г сахара
1 лимон (цедра)
1 ч. ложка ванильного сахара
3 яйца

Для заливки:

250 мл сметаны
2 ст. ложки сахара
1 ч. ложка ванильного сахара

Способ приготовления

Основа

Смешать блендером крошки печенья, корицу и масло. Распределить смесь по дну формы диаметром 22 см.

Выпекать при температуре 175 °С 5 минут, чтобы смесь только схватилась. Остудить.

Осторожно вылить начинку на остывший корж. Выпекать 40—45 минут до тех пор, пока начинка не станет твердой по краям; в середине она должна оставаться мягкой.

Торт не должен сверху зажариваться и приобретать коричневый цвет. Он должен быть пышным и слегка золотистым. Выключить духовку и держать в ней торт при закрытой дверце 1 час (чтобы верхушка не потрескалась).

Осторожно полить сметанной смесью поверхность торта. Выпекать 5 минут при температуре 220 °С.

Остудить на решетке и поместить в холодильник.

Перед тем как подавать на стол, обвести торт по периметру ножом, чтобы отстал от борта формы.

Начинка

Взбить миксером на средней или низкой скорости мягкий сливочный сыр с сахаром до однородной массы. Добавить лимонную цедру и ванильный сахар, постепенно по одному ввести яйца.

Заливка

Смешать сметану, сахар и ванильный сахар.





Творожный пирог с миндалем и изюмом

время приготовления 1 час 20 минут

Продукты

Для теста:
200 г муки
50 г молотого миндаля
60 г сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
170 г масла

Для начинки:
1 лимон
150 г изюма
4 яйца
600 г нежирного творога
200 г сметаны
1 пакетик ванильного сахара
50 г крахмала
40 г измельченного миндаля

Способ приготовления

Муку просеять, добавить орехи, сахар, соль, яйцо. Холодное масло нарезать кусочками, положить в миску и все быстро перемешать.

Замесить тесто, скатать из него шарик, завернуть в пленку для продуктов и поместить в холодильник на 1 час.

Две трети теста раскатать по величине формы и положить на дно. Оставшуюся часть раскатать полосой шириной 2,5 см и закрепить по краям формы.

Творожную массу выложить на тесто в смазанную маслом форму, разровнять. Выпекать на средней полке духовки при температуре 175 °С 1 час.

Через 30 минут посыпать измельченным миндалем.

Выключить духовку, пирог вынимать не сразу, а дать ему настояться еще 30 минут.

Затем вынуть его из формы и выложить на решетку.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Начинка

У яиц отделить желтки от белков. Изюм слегка размочить в воде. Белки взбить.

Желтки, творог, сметану, натертую цедру лимона, ванильный сахар, крахмал и сахар перемешать, добавить отжатый изюм и взбитые белки.









Шоколадный чизкейк с коньяком

время приготовления 15 минут

Продукты

Для основы:

100 г измельченного печенья
50 г растопленного сливочного масла

Для начинки:

250 г сыра маскарпоне
150 мл взбитых сливок
25 г сахарной пудры
2 ст. ложки коньяка
100 г шоколада
2 ст. ложки какао

Способ приготовления

Основа

Смешать печенье с маслом. Покрыть пищевой пленкой разъемную круглую форму диаметром 20 см. Утрамбовать тесто по дну формы. Охладить.

Поместить начинку на тесто, разровнять сверху. Охлаждать в холодильнике 1 час или оставить на ночь.

Посыпать сверху какао.

Начинка

Взбить маскарпоне, сливки и сахарную пудру. Добавить коньяк и растопленный на водяной бане шоколад, взбить.

Совет от Селезнева

Сыр для чизкейка должен быть комнатной температуры, иначе начинка торта получится комковатой. Если сыр холодный, во время взбивания, чтобы достичь нужного кремообразного состояния, его придется взбивать дольше, что приведет к перенасыщению начинки воздухом и отразится на консистенции готового торта. Существует еще один секрет: если в рецепте не указано по-другому, сыр следует взбить до кремообразного состояния и затем, при добавлении других составляющих, взбивать лишь слегка.



Низкокалорийные десерты

Мюсли с малиной и йогуртом

Мешочки с тропическими фруктами

Фруктовый хворост

Крем-брюле из грейпфрута и йогурта

Крем-брюле из свежемороженой клубники

Суфле с корицей и абрикосами

Воздушное суфле из бананов и ананаса

Абрикосовый восторг

Ананасовые «чашечки» с фруктами

Пряный сироп с имбирем и медом



Десерты

В семье Оли и Володи принято чтить традиции и ни при каких условиях не отменять семейных торжеств. Они всегда отмечают дни рождения, годовщины свадьбы и знакомства, причем два последних события совпадают: ребята познакомились 3 мая, а ровно через год поженились. Сама же история их знакомства, по-моему, едва ли не самая романтичная.

Представьте себе маленький приморский поселок в начале мая. Море ледяное, все вокруг цветет и благоухает, а два студента, несмотря на приближающуюся сессию, внезапно решили отдохнуть в этом чудном месте в более чем не подходящее для веселья время. Теперь Оля с Володей уверяют, что сорвались с места и приехали на море только для того, чтобы встретиться.

Тот день выдался теплым, и ребята отправились бродить по морскому берегу. Подобные картинки можно увидеть в кино: двое бредут навстречу друг другу по колено в воде, увязая во влажном прохладном песке. Когда между ними остается едва ли не пара шагов, они наконец-то отрываются от созерцания моря и... Как говорят, первый взгляд решил все. Я уже десяток лет выпытываю у ребят, кто нарушил молчание первым, но и Оля, и Володя уверяют, что просто сидели на берегу моря и слушали шелест волны и крики чаек, как обрадовались мягкому теплу наконец-то вышедшего из-за туч солнца. Начало смеркаться, и Оля попросила Володю проводить ее домой. С того дня они больше не расставались. А потом оказалось, что оба они из Москвы, причем живут у одной станции метро, и даже билеты домой они умудрились купить в один вагон. Следующей весной Володя и Оля поженились, а еще через год родилась Сашенька. Впервые услышав историю их удивительного знакомства, я подумал, что с тех пор ребята проводят отпуск только в этом счастливом для них месте, но





оказалось, что, когда бы они ни решили вернуться туда, в последний момент планы менялись. Видимо, попали они на этот кусочек морского берега только для того, чтобы встретиться. «Знаешь, спустя годы, — сказал как-то Вовка, — мне даже не хочется туда возвращаться. Пускай сказка останется сказкой!»

В Крым они не возвращаются, но неизменно отмечают день рождения семьи. Накануне очередного 3 мая мне позвонила Катюша и попросила помочь приготовить сюрприз маме с папой. Честно говоря, я всерьез призадумался, что можно посоветовать приготовить 10-летнему ребенку без помощи взрослых, да еще безопасное (все-таки кухня и горячая плита!) и не слишком мудреное. Я предложил Кате собрать десерт. Именно собрать, ведь десерт, вопреки убеждению многих, — сложное блюдо. Оно обязательно должно состоять из пяти компонентов. Французы считают, что в классический десерт входят мороженое, горячий пудинг или только что выпеченный кекс, хрустящий декор из теста или карамели, орехов, кроме того, обязателен сладкий соус и наконец — мусс, парфе или желе. И как же все это приготовить? Не знаете? Давайте приготовим вместе!

Мюсли с малиной и йогуртом

время приготовления 15 минут

Продукты

0,5 стакана свежей или свежезамороженной малины
1 стакан натурального йогурта с низким содержанием жира
0,5 стакана мюсли

Способ приготовления

Разложить малину в 4 креманки.

Отложить ягоды малины для украшения.

Поверх малины положить полную столовую ложку йогурта.

На йогурт поместить слой мюсли.

Чередовать слои, пока не закончатся продукты. Сверху украсить ягодами малины.

Совет от Селезнева

Этот десерт с низким содержанием жиров можно приготовить заранее, хранить в холодильнике и подать к столу как быстрый и полезный завтрак.



Мешочки с тропическими фруктами

время приготовления 50 минут

Продукты

8 листов теста фило, размороженных
1 банан
1 лимон
1 небольшое зеленое яблоко
6 фиников без косточек
50 г сушеного ананаса
50 г винограда кишмиш
50 г сахара
1 ч. ложка смеси молотых пряностей
2 ст. ложки подсолнечного масла
2 ст. ложки сахарной пудры для обсыпки

Способ приготовления

Смешать нарезанный небольшими кусочками банан и крупно нарезанное яблоко, смочить лимонным соком, чтобы фрукты не потемнели.

Добавить измельченные финики, кусочки ананаса, кишмиш, сахар, пряности и хорошо перемешать.

Разрезать каждый лист теста поперек пополам на два квадрата или прямоугольника (всего 16 шт.). Каждый смазать маслом и наложить один на другой под углом 45°.

Положить ложкой фруктовую начинку в центр квадрата, собрать тесто вверху над начинкой и связать ниткой. Должно получиться 8 мешочков.

Уложить мешочки на промасленный и покрытый пергаментом противень. Сверху смазать их маслом.

Выпекать 25—30 минут при температуре 200 °С, пока они не зарумянятся.

Осторожно удалить нитки.

Подавать к столу горячими или охлажденными, посыпав сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Перед тем как тесто фило смазывать подсолнечным маслом, его следует накрыть влажной салфеткой, чтобы оно не высохло и не раскрошилось.









Фруктовый хворост

время приготовления 25 минут

Продукты

4 листа теста фило (размороженного)
5 абрикосов (или чернослива)
4 ч. ложки маргарина с низким содержанием жира
50 г сахара
2 ст. ложки сахарной пудры

Способ приготовления

Разделить на половинки абрикосы, удалить косточки и нарезать дольками.

Разрезать тесто на двенадцать квадратиков со стороной 18 см. Накрыть кухонным полотенцем, чтобы тесто не высохло.

Один квадратик смазать растопленным маргарином. Положить на него другой квадратик, смять их пальцами так, чтобы образовались складки. Таким же образом поступить с остальными заготовками.

Положить в складки теста немного фруктовых долек, посыпать сахаром.

Уложить хворост на противень. Выпекать при температуре 190 °С 8—10 минут, пока он не подрумянится. Переложить хворост лопаточкой с противня на решетку. Посыпать сахарной пудрой.







Крем-брюле из грейпфрута и йогурта

время приготовления 15 минут

Продукты

2 грейпфрута
150 г йогурта
4 ст. ложки сметаны (средней жирности)
3 ст. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки сахара
50 г смородины

Способ приготовления

С грейпфрутов срезать цедру, удалить белую горькую прослойку и оболочки, нарезать мякоть кусочками.

Разложить фрукты в четыре формочки. Смешать йогурт со сметаной и разложить смесь по формочкам поверх грейпфрута.

Смешать сахар с сахарной пудрой и равномерно посыпать поверхность каждой формочки.

Запекать при температуре 230 °С 3—4 минуты. Сахар должен растопиться и приобрести коричневый оттенок.

На половину большой формы выложить дольки свежего грейпфрута, сверху поместить крем-брюле.

Подавать к столу в теплом или охлажденном виде, украсив дольками грейпфрута и ягодами смородины.











Крем-брюле из свежемороженой клубники

время приготовления 15 минут

Продукты

300 г свежемороженой клубники
300 г йогурта
0,5 стакана сахара
1 ст. ложка воды

Способ приготовления

Измельчить клубнику в блендере. Разложить ее равными порциями в четыре бокала.

Поверх клубники поместить равными порциями йогурт. Разровнять поверхность. Выдержать в холодильнике не менее 2 часов.

Положить в посуду средних размеров сахар, добавить воду и держать на слабом огне, помешивая, до тех пор, пока сахар не растопится и не получится карамель. Вылить горячую карамель на йогурт; она должна застыть в течение 1 минуты.

До подачи к столу держать фруктовое крем-брюле в прохладном месте.

Совет от Селезнева

Золотисто-коричневый оттенок карамели свидетельствует о готовности.







Суфле с корицей и абрикосами

время приготовления 35 минут

Продукты

мука для присыпки
3 яйца
0,5 стакана абрикосового джема
0,5 лимона (цедра)
300 г готового фруктового сорбета
1 ч. ложка корицы и немного для украшения
ягоды малины

Способ приготовления

Предварительно разогреть духовой шкаф до температуры 190°С. Слегка смазать маргарином четыре формочки для суфле и сверху присыпать мукой.

Отделить яичные белки от желтков. Перелить желтки в посуду с джемом, натертой лимонной цедрой и корицей.

Взбивать до тех пор, пока желтковая смесь не загустеет и посветлеет.

Взбить яичные белки в крепкую пену. Она должна держаться на веничке.

Переложить взбитые яичные белки в желтковую смесь и перемешать.

Разложить смесь по формочкам и выпекать 15 минут или пока суфле не станет золотисто-коричневым.

Сразу же подавать суфле к столу, поместив на него сорбет и слегка присыпав корицей и украсив ягодами малины.

Вместо абрикосового джема можно использовать свежее пюре или консервированные, предварительно обсушенные фрукты.

Совет от Селезнева

Следует убедиться, что фруктовая смесь не очень жидкая, иначе суфле не поднимется.







Воздушное суфле из бананов и ананаса

время приготовления 45 минут

Продукты

2 банана
1 стакан творога с пониженным содержанием жира
425 г консервированного ананаса, нарезанного кольцами или кусочками
4 ст. ложки воды
1 ст. ложка желатина
2 яичных белка
50 г миндаля

Способ приготовления

Выложить форму для суфле пергаментной бумагой так, чтобы она поднималась над краями формы приблизительно на 5 см.

Очищенный банан нарезать кусочками и взбить до образования однородной массы.

Обсушить кусочки ананаса, несколько отложить для украшения, остальные добавить к банановой смеси и измельчить в блендере.

Залить водой желатин. После набухания растворить его на водяной бане.

Взбить яичные белки в плотную пену. Осторожно смешать все смеси и переложить их в форму. Разровнять поверхность и охладить в холодильнике.

Когда суфле застынет, осторожно снять бумагу и подавать суфле, украсив кусочками банана и ананаса и орехами.







Абрикосовый восторг

время приготовления 45 минут

Продукты

800 г консервированных абрикосов (в собственном соку)
4 ст. ложки фруктозы
1 ст. ложка лимонного сока
1,5 ст. ложки желатина
600 г йогурта с пониженным содержанием жира

Для украшения:
100 г сливочного йогурта
1 абрикос, нарезанный дольками
1 веточка свежей мяты

Способ приготовления

Выложить пергаментной бумагой дно формы.

Вынуть абрикосы из сока, обсушить и измельчить в блендере. Добавить фруктозу и 4 ст. ложки абрикосового сока. Взбивать до консистенции пюре.

Налить 2 ст. ложки абрикосового сока в небольшую посуду. Добавить лимонный сок, сверху насыпать 2 ч. ложки желатина. Выдержать 5 минут, пока смесь не станет пористой.

Перемешать желатиновую смесь с половиной абрикосового пюре и перелить в форму. Охлаждать 90 минут, чтобы смесь загустела.

Растворить оставшийся желатин в абрикосовом соке. Смешать оставшуюся часть абрикосового пюре с йогуртом и желатиновой смесью. Вылить смесь на застывшее фруктовое пюре и охлаждать 3 часа.

Погрузить форму на несколько секунд в горячую воду, перевернуть и переложить десерт на сервировочное блюдо. Украсить сливочным йогуртом, ломтиками абрикоса и веточкой мяты.

Совет от Селезнева

Для приготовления этого десерта не следует использовать форму со съемным дном, поскольку смесь может вытечь из нее до того, как загустеет.



Ананасовые «чашечки» с фруктами

время приготовления 25 минут

Продукты

2 небольших ананаса
100 г клубники
100 г смородины
50 г малины
100 г мякоти ананаса
3 ст. ложки белого вина
2 ст. ложки сахарной пудры

Способ приготовления

Снять у ананасов верхушку. Оставить ее для украшения.

Разрезать ананас по диагонали пополам.

Вырезать мякоть ананаса, не повредить кожуру. Удалить «глазки» из мякоти.

Нарезать мякоть ананаса кусочками и перемешать ее с нарезанной клубникой, смородиной и малиной.

Смешать вино с сахарной пудрой и залить смесью ягоды. Убрать в холодильник на 45 минут.

Поместить фруктово-ягодную смесь в «чашечку» из ананасовой кожуры. Украсить листиками ананаса. Охладить.

Совет от Селезнева

Вместо ананаса можно использовать другие тропические фрукты, например манго, папайю или гуаву. Мякоть ананаса нежного цвета и ароматная, поэтому лучше использовать свежие плоды, поскольку размороженный фрукт может потемнеть.









Пряный сироп с имбирем и медом

время приготовления 15 минут

Продукты

1 лимон
4 соцветия гвоздики
1 палочка корицы
150 г меда
160 г воды
100 г кураги
100 г фиников
100 г вяленого ананаса

Способ приготовления

Срезать с лимона тонкие полоски цедры.

Разрезать лимон пополам. Из одной половинки выжать сок.

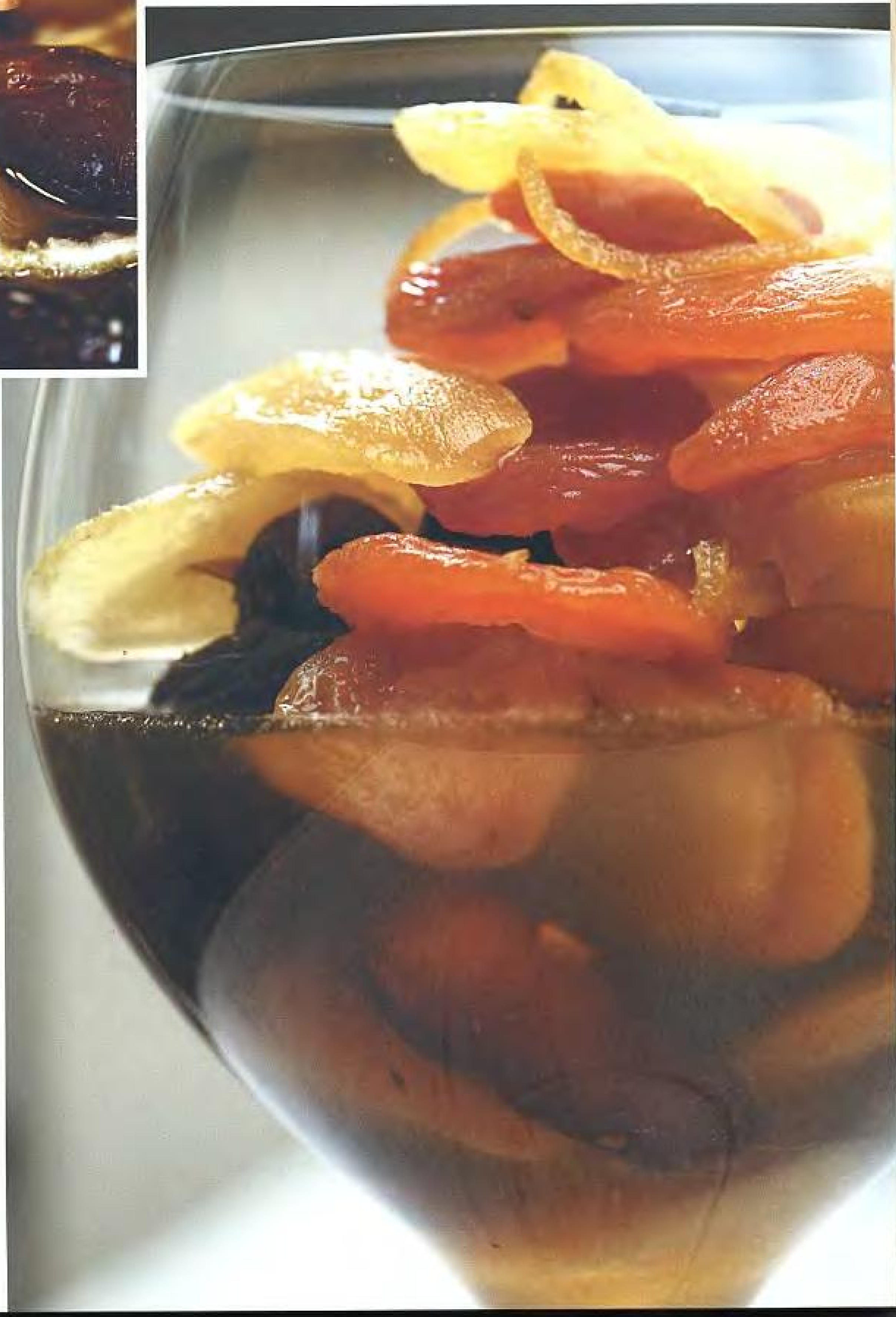
Положить в посуду цедру лимона, гвоздику, палочку корицы, мед, добавить воду. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 2 минуты.

Добавить в сироп сок лимона и сухофрукты. Подавать к столу охлажденным.

Совет от Селезнева

Если выпеченное изделие не вынимается из формы, то форму следует на несколько минут опустить в горячую воду или обернуть мокрым полотенцем.





Торты

Грушевый торт с фундуком и шоколадом

Морковный торт

Ореховый пирог-торт

Татин с грушами

Тыквенный торт

Торт с черносливом и грецким орехом

Торт с бананами и вареной сгущенкой

Торт «Павлова»

Сливовый торт

Черничный торт

Торт «Линцер»

Шоколадный торт с йогуртом и сушеной клюквой

Венский торт «Sasher»

Шоколадный торт с бренди и черносливом

Ореховый торт



Торты

«Дядя Саша! Объясни мне, пожалуйста, почему у тебя всегда торты вкусные, а в магазине совсем не такие?» — такой вот комплимент сделала мне маленькая Катюша, когда ей было лет пять. Не желая умалять достоинства своих коллег, я ответил ей, что торты бывают разные, просто нужно уметь выбирать.

Покупая в магазине, в первую очередь следует обращать внимание на срок годности и изготовления, а также на цену: хороший, качественный торт не может стоить 100 рублей. Важную роль играет и внешний вид. Украшения из крема должны сохранять форму не только в холодильнике, но и при комнатной температуре. Что касается вкуса, то стоит полагаться только на свой. Ведь одни любят крем, а другие повидло, одни песочную основу, а другие бисквит. Я же очень люблю «Тирамису». Но как это ни парадоксально, очень часто именно этот торт меня и разочаровывает. Это горе от ума! Не беру смелость быть гуру во всех областях, но в кондитерском мастерстве я кое-что смыслю, а потому очень расстраиваюсь, когда под видом превосходного десерта подают жалкую пародию. Быть обманутым можно даже в центре Европы.

Однажды в Париже я зашел в маленький ресторан и заказал «Тирамису». Мне его принесли, но, даже не притрагиваясь к лакомству, было ясно, что что-то в нем неладно. С подлинным «Тирамису» эту кашу объединяло только название. Настоящий всегда сохраняет форму, и крем из него не вытекает.





И все-таки самый вкусный торт — приготовленный своими руками. Даже строго соблюдая все пропорции, каждый привнесет что-то свое. Ваш торт никогда не будет похож на изделие другой хозяйки! Если вы побаиваетесь делать первые шаги самостоятельно, давайте готовить вместе.

Грушевый торт с фундуком и шоколадом

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

100 г жареного фундука
140 г блинной муки с разрыхлителем
175 г сливочного масла, нарезанного кубиками
140 г сахара
2 больших яйца (взбить)
5 маленьких груш
50 г черного шоколада
2 ст. ложки абрикосового джема

Способ приготовления

Размолоть фундук в кухонном комбайне, перемешать с мукой. Добавить масло, месить, пока тесто не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить сахар и яйца.

Очистить две груши от кожуры и сердцевины и мелко нарезать. Добавить в тесто груши и измельченный шоколад.

Переложить тесто в смазанную маслом и выстланную пергаментом форму. Сверху поместить оставшиеся груши (нарезанные и очищенные от кожуры и семечек). Слегка вдавить их в тесто.

Выпекать при температуре 160 °C 50—60 минут, пока тесто не будет упругим. Охладить в форме в течение 10 минут. Затем переложить на решетку и остудить. Подогреть джем и смазать им сверху пирог. Подавать теплым или холодным.



Морковный торт

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

Для теста:

2 стакана муки
2 стакана сахара
1 ч. ложка разрыхлителя
1 ч. ложка соды
1 ч. ложка соли
1 ч. ложка корицы
3 стакана мелко натертой моркови
1 стакан растительного масла (без запаха)
4 яйца

Для крема:

500 г сливочного сыра
1 ч. ложка ванильного сахара
2 ст. ложки сахарной пудры
2 ст. ложки корицы

Способ приготовления

Перемешать муку, сахар, разрыхлитель, соду, соль, корицу. Добавить морковь, масло и яйца. Все взбить миксером на средней скорости 2 минуты. Вылить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать при температуре 180 °С 50—60 минут.

Крем аккуратно выложить на выпеченный и охлажденный морковный корж. Сверху посыпать корицей и морковной стружкой.

Крем

Сливочный сыр взбить с ванильным сахаром и сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Чтобы проверить готовность теста, его следует проткнуть деревянной зубочисткой. Когда она окажется сухой, тесто готово.



Ореховый пирог-торт

время приготовления **1 час 15 минут**

Продукты

Для теста:
100 г сливочного масла
225 г муки
2—3 ст. ложки воды

Для начинки:
3 яйца
2 ст. ложки молока
175 г коричневого сахара
150 г меда
50 г сливочного масла
1 ч. ложка ванильного сахара
225 г смеси разных очищенных орехов (грецкие, фундук и миндаль)

Способ приготовления

Растереть сливочное масло с мукой, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Добавить холодной воды и перемешать. Накрыть пленкой и охлаждать 30 минут.

Раскатать тесто и выложить им невысокую круглую форму для пирога диаметром 23 см. Охладить в холодильнике 30 минут.

Посыпать тесто орехами, залить яичной смесью. Выпекать при температуре 220 °C 10 минут, затем снизить температуру до 170 °C и выпекать еще 45 минут.

Подавать холодным или горячим со сливками или мороженым.

Начинка

Взбить яйца с молоком.

Сахар, мед и масло нагревать 2—3 минуты, помешивая, пока сахар не растворится.

Аккуратно перелить сахарную смесь с маслом во взбитые яйца и перемешать, добавить ваниль.





Татин с грушами

время приготовления 1 час

Продукты

6 твердых груш (очищенных от кожуры и семечек)
1 лимон (цедра и сок)
55 г сливочного масла
85 г сахара
340 г слоеного теста (размороженного)
15 г грецких орехов

Способ приготовления

Нарезать груши на четвертинки и залить лимонным соком. Перемешать несколько раз, чтобы фрукты были покрыты лимонным соком — тогда они не потемнеют.

Груши разложить в круглой и невысокой форме в один слой срезом вверх.

Сахар растопить в карамель, добавить сливочное масло. Полить карамелью груши.

Разморозить тесто, затем раскатать его в круг на 5 см больше размером, чем форма. Накрыть груши тестом, подтыкая тесто со всех сторон. Проколоть тесто несколько раз вилкой.

Выпекать при температуре 200 °С 20—25 минут до готовности теста.

Остудить 5 минут, перевернуть на большое блюдо, чтобы груши оказались сверху. Украсить грецкими орехами и подавать со взбитыми сливками или мороженым.







Тыквенный торт

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

400 г готового слоеного теста

Для начинки:
300 г свежей мякоти тыквы
300 г сахара
5 ст. ложек молока
125 г миндаля (для обсыпки)
2 яйца
2 ст. ложки виски
0,75 ч. ложки корицы
0,5 ч. ложки паприки
0,5 ч. ложки молотого имбиря
0,25 ч. ложки мускатного ореха
1 ст. ложка сливочного масла

Способ приготовления

Раскатать тесто и выложить в промасленную и покрытую пергаментом форму. Сверху поместить начинку.

Выпекать при температуре 175° С 45 минут.

Торт посыпать орехами, смешанными с 60 г сахара и 1 ст. ложкой масла, и запекать под грилем 15 минут. Охладить.

Начинка

Тыкву натереть на терке, добавить 250 г сахара, молоко и остальные продукты взбить в блендере и выложить на тесто.

Совет от Селезнева

Если в тесто переложить масла, оно станет очень тяжелое и плотное. Чем больше в тесте жира и меньше воды, тем более рассыпчатыми получаются из него изделия. Если переложить в тесто муки, то оно будет сухим, а от избытка яиц бисквит очень сильно поднимется, а потом резко опадет.







Торт с черносливом и грецким орехом

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

Для теста:

90 г сливочного масла
150 г муки
1 ст. ложка коричневого сахара
1—2 яйца (взбитых)

Для начинки:

2 ст. ложки сливового джема
150 г чернослива
150 г грецких орехов
300 г сливок
2 яйца (взбитых)
20 г сахарной пудры
1 щепотка молотого мускатного ореха

Способ приготовления

В просеянную муку добавить сахар и сливочное масло, смешать, добавить взбитое яйцо. Замесить тесто и поставить в холодильник на 30 минут.

Выложить тесто в форму, засыпать горохом и выпекать при температуре 200 °C 25 минут. Затем убрать горох и смазать дно теста сливовым джемом, разложить чернослив и грецкие орехи. Сверху залить начинкой и посыпать мускатным орехом. Выпекать при температуре 170 °C 45 минут.

Начинка

Взбить яйца с сахарной пудрой и перемешать со сливками.





Торт с бананами и вареной сгущенкой

время приготовления 50 минут

Продукты

Для шоколадного теста:
(см. рец. «Шоколадные корзиночки»)
2 банки вареной сгущенки (по 400 г)
3 банана

Для крема:
400 г взбитых сливок
175 г белого шоколада
1 ч. ложка ванильного сахара
0,5 ч. ложки корицы.

Способ приготовления

Выпекать тесто, как указано в рецепте «Шоколадные корзиночки», только в большой форме.

В форму с выпеченным шоколадным тестом положить вареную сгущенку. Охладить.

На сгущенку выложить нарезанные ломтиками бананы, сверху покрыть кремом и посыпать корицей.

Крем

Взбитые сливки перемешать с растопленным белым шоколадом и ванильным сахаром.

Совет от Селезнева

Можно окрасить в разные цвета крем: оранжевый цвет получается при добавлении морковного сока, апельсиновой цедры, желтый — шафрана (разведенного в теплой воде, водке или спирте), лимонной цедры. Зеленый — сока шпината, щавеля, киви. Коричневый — какао, кофе. Красный, бордовый — из свеклы, для этого нужно варить свеклу и, когда воды останется совсем мало, добавить немного уксуса для закрепления цвета. Если же добавить просто свекольный сок, то цвет пропадет. Интенсивность цвета зависит от количества красителя, но на 200 г крема вполне достаточно 0,5 ч. ложки.







Торт «Павлова»

время приготовления 1 час 30 минут

Продукты

4 яичных белка
175 г сахарной пудры
50 г малинового джема
300 г йогурта
500 г свежих ягод (малина, ежевика, клубника, красная смородина)
сахарная пудра

Способ приготовления

Взбить белок (постепенно добавляя сахарную пудру) в густую и устойчивую пену. Для лучшего взбивания добавить щепотку соли.

Выложить взбитый белок на противень, застеленный пергаментом, и выпекать при температуре 160 °C 1 час.

На еще теплый корж нанести малиновый джем и охладить. Затем нанести йогурт, сверху выложить свежие ягоды и посыпать сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

- Если недостаточно смазать маслом противень, то изделия к нему прилипнут, а при обильной смазке — расплывутся.









Сливовый торт

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста:
225 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
30 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
1 яйцо
100 г творога
100 г растительного масла
100 г взбитых сливок
600 г сливы (без косточек)

Для заливки:
100 г сливок
1 яйцо
25 г очищенного молотого миндаля
30 г сахара

Способ приготовления

Смешать муку с разрыхлителем, просеять, добавить остальные продукты и замесить тесто.

В смазанную маслом форму выложить тесто, разровнять. Сверху поместить сливы. Выпекать при температуре 180 °С 45 минут. Через 20 минут после выпекания покрыть заливкой и выпекать до готовности. Охладить и украсить дольками свежей сливы (или черносливом).

Заливка

Сливки взбить, добавить яйца, взбитые с сахаром, и миндаль. Перемешать до однородной массы.

Совет от Селезнева

Идеальной формой для выпекания можно считать слегка расширяющуюся кверху посуду.



Черничный торт

время приготовления 45 минут

Продукты

Для теста:
250 г муки
0,5 пакетика разрыхлителя
120 г сахара
1 щепотка соли
2 яйца
8 ст. ложек молока
8 ст. ложек растительного масла

Для начинки:
300 г свежемороженой черники

Способ приготовления

Муку с разрыхлителем перемешать и просеять, добавить сахар, соль, яйца, молоко, масло и замесить тесто.

Выложить тесто в форму, сверху посыпать черникой.

Выпекать при температуре 180 °C 30 минут.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.







Торт «Линцер»

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста песочного с корицей:

300 г муки
280 г сливочного масла
50 г сахарной пудры
3 яичных желтка
15 г корицы
15 г рома
2 г соли
50 г миндаля (измельченного)
2 г разрыхлителя

Для начинки:

250 г свежемороженой малины
250 г сахара
15 г крахмала
500 г яблок

Способ приготовления

Перемешать взбитое сливочное масло с мукой, затем с остальными продуктами.

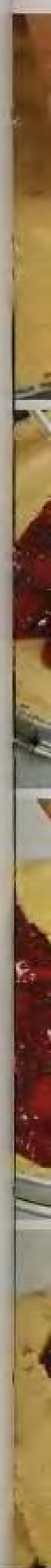
Замесить тесто и поместить его в холодильник.

В промасленную и проложенную пергаментом форму выложить тесто, на него поместить малиновую начинку, сверху сделать сетку из теста.

Выпекать при температуре 180 °С 30 минут.

Начинка

Малину с сахаром варить 3 минуты, снять с огня, добавить разведенный 1 ст. ложкой холодной воды крахмал, охладить. Яблоки очистить, нарезать ломтиками и припустить с водой до мягкости. Охладить и перемешать с малиной.













Шоколадный торт с йогуртом и сушеной клюквой

время приготовления 1 час 15 минут

Продукты

225 г муки
1 ч. ложка разрыхлителя
175 г сахара
100 г сливочного масла
2 яйца
1 ч. ложка ванильного сахара
200 г йогурта
200 г белого шоколада
100 г сушеной клюквы
2 ст. ложки какао

Способ приготовления

Муку просеять с разрыхлителем. Добавить сливочное масло, сахар, йогурт, какао и ванильный сахар. Все взбить миксером до образования однородной массы.

Перелить смесь в смазанную маслом и покрытую пергаментом форму.

Выпекать при температуре 180 °С 50—60 минут, пока пирог не будет упругим.

Шоколад растопить на водяной бане.

Готовый торт покрыть белым шоколадом и посыпать клюквой.



Венский торт «Sasher»

время приготовления 1 час

Продукты

Для теста:
8 яиц
200 г сахара
60 г какао
120 г муки
50 г панировочных сухарей
100 г сливочного масла

Для начинки:
200 г абрикосового джема

Для глазури:
140 г сливок
100 г шоколада

Способ приготовления

Отделить у яиц белки от желтков.

Желтки растереть с половиной сахара, какао, мукой, маслом и панировочными сухарями, осторожно добавить взбитые в пену белки с сахаром.

Поместить массу в смазанную и покрытую пергаментом форму.

Выпекать 40 минут при температуре 200 °С.

Оставить на 6 часов.

Торт разрезать на 2 коржа, нижний намазать нагретым абрикосовым джемом, накрыть вторым коржом. Верх и бока покрыть глазурью.

Глазурь шоколадная

В кипящие сливки добавить измельченный шоколад, перемешать и охладить до 40 градусов.

Совет от Селезнева

При выпечке тортов лучше выпекать один, а не несколько коржей, а потом разрезать его на два или три пласта. Перед тем как разрезать корж, дайте ему остыть.



Шоколадный торт с бренди и черносливом

время приготовления 3 часа

Продукты

200 г чернослива, разрезанного пополам
4 ст. ложки бренди
75 г шоколада, нарезанного на маленькие кусочки
25 г порошка какао
175 г сахара
4 яичных белка
75 г муки

Для украшения:
100 г черного шоколада
100 г любых ягод
125 г сливок

Способ приготовления

Чернослив залить бренди. Оставить на 2 часа, пока бренди не впитается.

Шоколад, какао, 150 г сахара залить 150 мл кипятка. Помешивать, пока масса не станет однородной.

Взбить белки в крепкую пену. Постепенно добавить оставшийся сахар. В смесь просеять муку и мешать до однородной массы.

Добавить четверть белковой массы в шоколадную смесь и перемешать, перелить оставшиеся белки и аккуратно перемешать (тесто будет очень жидким). Перелить в форму, проложенную пергаментом.

Посыпать черносливом. Выпекать при температуре 190 °С 30—35 минут, пока бисквит не будет упругим и не поднимется вокруг чернослива.

Остудить в форме (бисквит немного опадет, пока остывает).

Украшение

Сливки вскипятить, растворить в них шоколад. Получившейся массой сверху полить торт и украсить ягодами.

Совет от Селезнева

Настоянный на бренди чернослив можно приготовить заранее.









Ореховый торт

время приготовления 1 час 10 минут

Продукты

5 яиц (отделить желтки от белков)
200 г сахара
125 г молока
125 г блинной муки
1 ст. ложка оливкового масла
250 г молотых орехов (фундук, миндаль)

Для крема:
150 г орехов
150 г сахара
300 г взбитых сливок

Способ приготовления

Взбить белки в крепкую пену. Взбивая, добавить сахар, чтобы получилось безе.

В отдельной посуде взбить молоко с желтками, муку, оливковое масло и орехи, пока смесь не будет напоминать тесто.

Аккуратно добавить половину теста в безе, перемешать, добавить остальное тесто. Перелить смесь в форму.

Выпекать при температуре 190 °С 45 минут, пока палочка, воткнутая в середину, не будет выходить чистой. Полностью охладить.

Разрезать торт пополам горизонтально. Намазать нижний корж кремом, сверху накрыть вторым коржом. Верх смазать кремом и посыпать измельченными орехами.

Крем

Сахар с орехами смешать и подогреть на огне до превращения сахара в карамель. Выложить на пергамент для остывания. Остывшие орехи измельчить в блендере и перемешать со взбитыми сливками.







Пирожки и пироги



Пирожки и пироги

Кто из нас не слышал «вкусно, как у бабушки», и действительно «бабушкино» — залог особого качества — домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Олина бабуля готовит вкуснее всех на свете! Но ее фирменное блюдо — пироги. Я всегда принимаю приглашение на пирожки, не колеблясь ни минуты. Чем только она их не начиняет — свежим виноградом и персиками, кукурузой, цукатами из арбузных корок. Но самое чудесное в бабушкиных пирожках — они не черствеют по нескольку дней и запах даже от остывшей выпечки сохраняется еще несколько часов. Свой секрет она долго не выдавала, но однажды я случайно попал «в святая святых» — на кухню, как раз в момент замешивания теста. Оказалось, для пышности бабушка добавляла... водки. Думаю, что существуют и особые тайны, но их разгадать пока не удалось. К слову сказать, никто и не пробовал. Как не пытались и печь: лучше невозможно, хуже... а зачем?

Однажды бабушка вынудила Олю с девочками заняться пирожками. Накануне своего восьмидесятого дня рождения она заявила, что хочет в качестве подарка получить пироги, испеченные внучкой и правнучками. В панике Оля позвонила мне: «Саша, ты же ел бабулины пироги? Выручай! Нужно воспроизвести рецептуру, а если не получится, то по крайней мере не ударить в грязь лицом!» Естественно, я принял вызов.




Расположившись на кухне, мы с Олей и девочками начали колдовать. Все происходило в тишине (я сказал, что тесто не любит шума и сквозняков, девочки поняли меня буквально и решили перейти на язык жестов), все компоненты тщательно взвешивались, каждый сантиметр поднимающегося теста приветствовался радостными перешептываниями и переглядываниями. Правда, когда дело дошло до лепки пирожков, все повеселели и стали придумывать разные формы. К вечеру на кухне стоял необыкновенный аромат, но прикоснуться к выпечке никто не решался: боялись разочарований. На выручку пришел мирно дремавший с газетой перед телевизором Володя. Он молча собрал со всех тарелок пирожки и ушел дегустировать. Ему понравилось! Но самый главный судья — бабушка — оценила наш труд на «отлично». У моих знакомых получилось, а значит, получится и у вас.

Булочки из дрожжевого теста с корицей

время приготовления 2 часа 15 минут

Продукты

1 пакетик сухих дрожжей
50 г маргарина
2 яйца
250 г теплого молока
100 г сметаны
250 г кефира
1 ч. ложка соли
6 ст. ложек сахара
3 ст. ложки растительного масла
1100 г муки
2 ч. ложки корицы

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить сахар и половину муки. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара увеличится в 3 раза, добавить остальную муку, кефир, яйца, соль, растопленный маргарин и сметану. Вымесить тесто.

Когда тесто поднимется в два раза, еще раз вымесить. Скатать из теста жгут, отрезать от него куски и скатывать их в шарики. Посыпать корицей с сахаром (или маком с сахаром, изюмом) и сделать насечки.

Разложить булочки на противне, смазанном маслом, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 200 °С 10—15 минут. По готовности смазать маслом.

Совет от Селезнева

Свежие дрожжи хранят при низкой температуре — не выше 3—4 °С. Дрожжи имеют высокую влажность, поэтому быстро портятся.











Пирожки с творожной начинкой

время приготовления 2 часа 30 минут

Продукты

Для теста:
400 г муки
150 г растительного сала
3 желтка
1 пакетик дрожжей
0,5 стакана молока
по 1 щепотке соли и сахара

Для начинки:
400 г творога
3 желтка
100 г сливочного сыра
1 ч. ложка муки
соль и сахарный песок по вкусу

Способ приготовления

В 200 г просеянной муки влить разведенные в тепловатой воде дрожжи, тщательно размешать, накрыть полотенцем и поставить опару в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вбить в него желтки, добавить по вкусу соль и сахар, влить теплое молоко и хорошо размешать. Когда желтки и молоко соединятся с опарой, всыпать остальную муку и перемешать.

Выложить тесто на доску, положить в него масло и месить до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от рук. Опять поставить тесто в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы увеличилось в объеме вдвое.

Раскатать тесто в довольно тонкий пласт, нарезать выемкой кружки, проделать в середине каждого отверстие, положить творожную начинку. Сделать ножницами насечки вокруг начинки. Переложить на противень, смазанный растительным маслом, присыпать мукой, поставить на 15 минут в теплое место, чтобы пирожки подошли, затем смазать яйцом и выпекать в горячей духовке.

Пирожки можно считать готовыми, когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа.

Начинка

Творог пропустить через мясорубку или взбить блендером, добавить желтки, растертые со сливочным сыром; размешать, добавить сахар и соль по вкусу и муку (чтобы творог в духовке не вздувался).

Совет от Селезнева

В творог кладут только одни желтки, от белков он становится твердым.









Плетенка с изюмом и корицей

время приготовления 2 часа

Продукты

4 яйца
1 пакетик сухих дрожжей
5—8 ст. ложек сахара
2 стакана теплого молока
100 г маргарина
1 ч. ложка соли
1 кг муки
корица, изюм
2 ст. ложки растительного масла

Способ приготовления

Маргарин растопить в теплом молоке, добавить сахар, соль, муку, дрожжи и яйца. Замесить тесто. Когда оно увеличится в два раза, раскатать в прямоугольник, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, корицей, изюмом.

Свернуть тесто в рулет и разрезать посередине. Свить жгут из двух половин так, чтобы разрез был сверху.

Положить рулет на противень, дать подойти 15 минут. Смазать сверху желтком, смешанным с молоком, и выпекать 30—40 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы определить качество муки, нужно взять в ладонь небольшое количество, сильно сжать. Если мука сухая и качественная, следов пальцев почти не останется. Можно попробовать муку на вкус: у хорошей он нежный, сладковатый. У несвежей — привкус плесени или сырости, а слепленный из нее шарик получится серовато-грязного цвета.









Ленивые пироги

время приготовления 2 часа

Продукты

0,5 пакетика дрожжей
0,5 ч. ложки соды
100—150 г сливочного масла
2 яйца
200 г сметаны
1 стакан сахара
соль по вкусу
550—600 г муки

Для начинки:
200 г варенья (повидло, творог, джем)

Способ приготовления

Дрожжи замочить в воде. Яйца взбить с сахаром. Масло растопить и смешать с яйцами и дрожжами. Добавить сметану, соду, погашенную уксусом, и соль. Всыпать муку и замесить тесто.

Разделить тесто на 8 шариков, каждый раскатать скалкой, положить начинку — варенье (повидло, творог), свернуть в рулет и завернуть спиралью.

Выложить все 8 спиралей в смазанную маслом форму. Поставить на 2 часа в теплое место, а когда тесто поднимется, выпекать, предварительно смазав яйцом и посыпав сахаром.

Совет от Селезнева

Чтобы тесто не прилипало к рукам, их можно смазать маслом или окунуть в муку. Скалку также вспылить мукой. Раскатывать тесто лучше на деревянной доске. Нужно следить, чтобы поверхность стола, доска, скалка, ножи были сухими.







Сладкие пирожки со сливами

время приготовления 2 часа

Продукты

400 г муки
1 упаковка сухих дрожжей
1 ст. ложка сахара
1 щепотка соли
130 мл молока
1 яйцо
60 г маргарина

Для начинки:
1,5 кг слив

Способ приготовления

Муку просеять и смешать с сухими дрожжами, добавить соль, сахар, молоко, яйцо, маргарин (натертый стружками). Замесить гладкое и мягкое тесто. Накрыть, поставить в теплое место на 1 ч, пока тесто не увеличится вдвое.

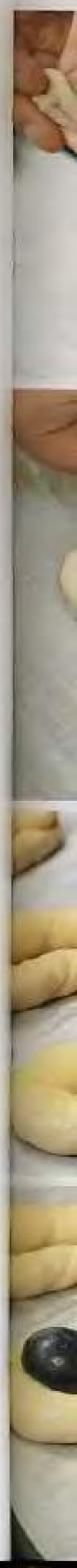
Тесто вторично тщательно вымесить, сформировать полоски, из которых скатать жгуты, сложить их вдвое, смазать яйцом. Дать подойти. Сливы разложить по поверхности жгутов друг на друга, как черепицу. Выпекать при температуре 200 °С 30 минут.

Начинка

Сливы промыть и удалить косточки, разрезав пополам. Если сливы очень сочные, следует посыпать слой теста панировочными сухарями.

Совет от Селезнева

Лучше пироги печь в разогретой духовке. Причем включить ее нужно за 30—50 минут до начала выпекания.







Яблочные пирожки

время приготовления 1 час

Продукты

175 г муки
90 г масла
3 ст. ложки сахарной пудры
120 г творога
2 ст. ложки сметаны
3 яблока
1 яйцо
сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

В просеянную муку добавить кусочки сливочного масла, сахарную пудру, в конце протертый через сито творог и сметану.

Замесить тесто. Скатать его в шар. Поставить на 1 час в холодильник.

Раскатать тесто и вырезать круги диаметром 6 см. Яблоки разрезать на четвертинки. Каждую четвертинку положить на круг из теста. Края теста смазать яйцом и защипить. Сверху смазать яйцом и выпекать при температуре 200 °С 30 минут.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Совет от Селезнева

Слепленные пироги лучше оставить перед выпечкой на 20—30 минут. Они должны расстояться.

Пирожки с черносливом и миндалем

время приготовления 1 час

Продукты

500 г муки
0,5 ч. ложки соды
175 г маргарина
125 г сахара
соль по вкусу
2 яйца
2—3 ст. ложки молока
500 г масла растительного (для фритюра)

Для начинки:
150 г чернослива
100 г миндаля

Способ приготовления

Просеять муку с содой, добавить молоко, сахар, соль, яйца и растопленный маргарин.

Замесить густое тесто. Раскатать в пласт и разделить его на равные четырехугольники. В каждый кусок теста положить начинку, свернуть рулетом и смазать яйцом.

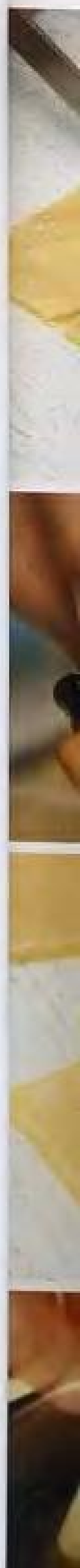
Жарить в кипящем масле.

Начинка

Удалить косточки у чернослива и вставить в каждую ягоду миндаль.

Совет от Селезнева

Чтобы пироги были мягкими и рассыпчатыми, можно приготовить комбинированное сдобное тесто.
В его состав входит сметана, ею заменяют часть сливочного масла или маргарина. Кроме дрожжей, взятых по обычной норме для сдобного дрожжевого теста, в него добавляется гашенная уксусом сода, предварительно размешанная в сметане.













Пирожки с вареньем и кунжутом

время приготовления 2 часа

Продукты

1,2 кг муки
2 стакана воды (теплой)
1 ст. ложка растительного масла
1 пакетик сухих дрожжей
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка сахара
200 г варенья
400 г кунжута
1 яйцо

Способ приготовления

Муку просеять, добавить дрожжи, воду, соль. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, чтобы подошло.

Когда тесто увеличится вдвое, положить масло и сахар. Вымесить еще раз. Разрезать на кусочки. Раскатать их не очень тонко, положить на кружочки теста немного варенья, защипить концы, смочить яйцом и обмакнуть в кунжут.

Выпекать при температуре 200 °С 20 минут.

Совет от Селезнева

Чтобы пироги долго не черствели, нужно соблюдать следующее: во время того, как тесто подходит, его необходимо осаживать. Можно раскатывать куски и смазывать их растопленным маргарином. Затем завернуть края пласта теста конвертиком, слегка примять и дать постоять. Это можно повторить 2—3 раза.





Пирожки с черникой

время приготовления 2 часа

Продукты

500 г муки
30 г дрожжей
1 стакан воды
1 яйцо
50 г сухого молока
2 ч. ложки фруктового сахара
300 г черники

Способ приготовления

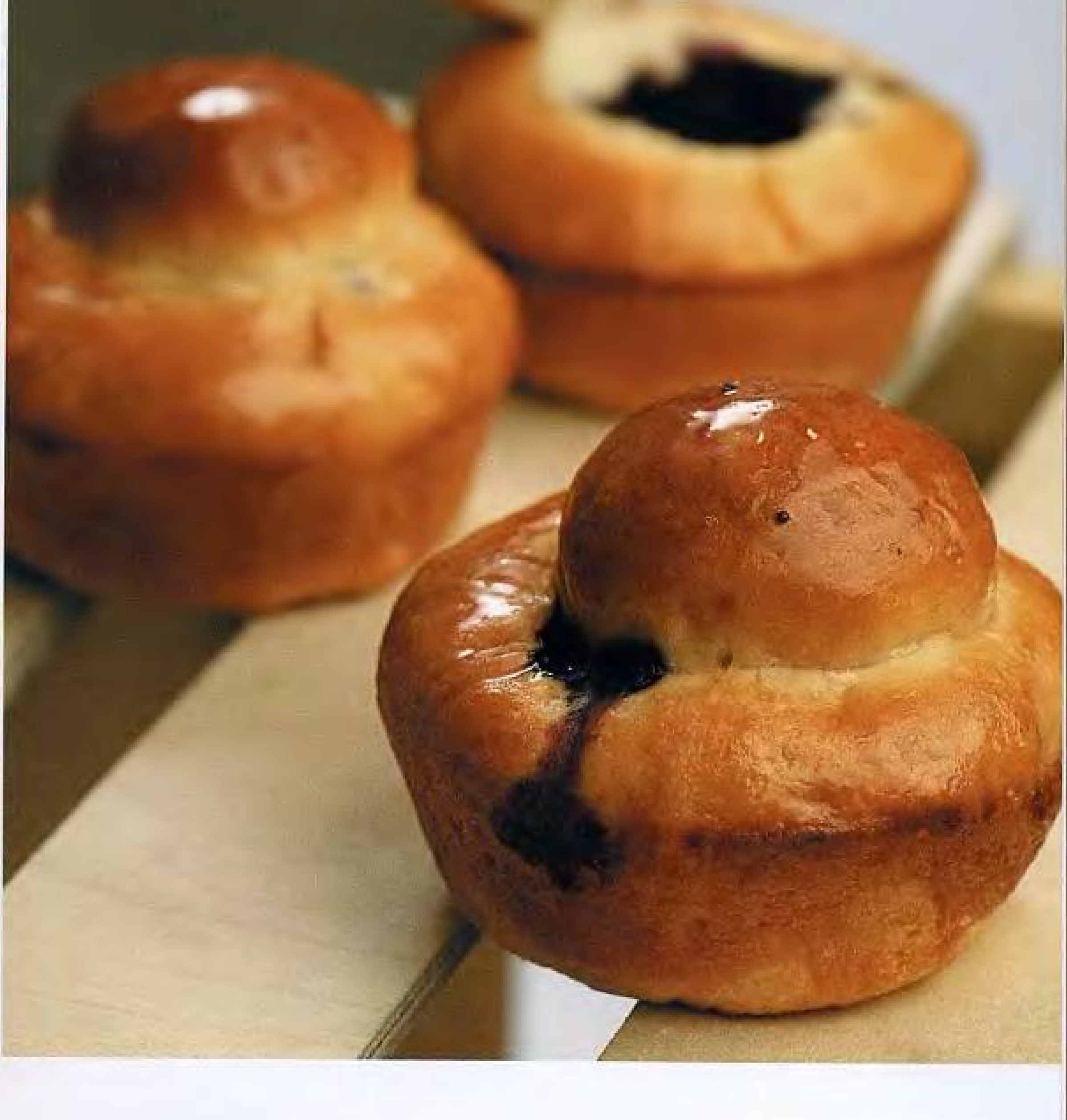
Замесить тесто из муки, дрожжей, сахара, воды, сухого молока обычным способом, дать ему подняться. Скатать из теста 20 булочек. Дать им подняться.

Сделать в булочках плоское углубление. Заполнить его черникой, сверху положить маленький шарик из теста. Снова дать пирожкам подняться, смазать яйцом и выпекать 10—15 минут при температуре 200—225 °C.

Совет от Селезнева

Готовое тесто должно быть эластичным и не приставать к рукам и поверхностям.





Пирожки с маком и медом

время приготовления 2 часа 15 минут

Продукты

500 г муки
225 г молока
по 1 щепотке соли и корицы
3 ст. ложки сахара
50 г сливочного масла
20 г дрожжей
1 лимон (цедра)
4 яйца

Для начинки:
3 ст. ложки меда
300 г молотого мака
100 г изюма

Способ приготовления

Муку просеять, сделать углубление. Растворить дрожжи с 0,5 ст. ложки сахара в 100 мл молока. Вылить в углубление и перемешать с мукой. Оставить на 15 минут. Замесить тесто с 1,5 ст. ложки сахара, маслом, цедрой, солью и яйцами. Оставить на 30 минут.

Раскатать тесто и смазать белком, выложить начинку и сворачивать концы в рулет к центру.

Нарезать рулет на порционные куски, смазать яйцом, дать подойти. Выпекать 20 минут при температуре 200 °С.

Начинка

Вскипятить 125 г молока с медом, маком, корицей, оставшимся сахаром и изюмом.

Совет от Селезнева

Дрожжи расходуются по количеству взятой муки. Средняя норма: на 1 кг от 20 до 40 г дрожжей, увеличение нормы зависит от сорта замешиваемого теста. Для сдобного теста количества дрожжей увеличивается.
Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при ее резкой перемене могут погибнуть.

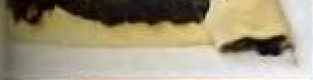










Таблица ингредиентов и рецептов

	мука	сахар	яйцо	масло	маргарин	сметана	молоко	сливки	сыр	творог	кефир	йогурт	дрожжи	разрыхлитель
Ванильные кексы с черникой	•	•	•	•			•							•
Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами	•	•	•	•										
Кексы с дыней	•	•	•	•		•								
Кекс лимонный	•	•	•		•		•							•
Сметанный кекс с орехами	•	•	•			•								
Маффины с орехами и нектаринами	•	•	•	•			•							
Пасхальные кексы	•	•	•	•			•							
Башня из кексов	•	•	•	•										
Перевернутый кекс с грушами	•	•	•		•									•
Кофейный кекс с клюквой	•	•	•	•										
Королевские бискотти с кунжутом	•	•	•	•			•							•
Бискотти с орехами и сухофруктами	•	•	•											•
Винные бискотти	•	•	•	•										•
Рождественские шоколадные бискотти с фисташками	•	•	•	•										
Миндальные бискотти с медом	•	•	•	•										•
Бискотти с клюквой и орехами	•	•	•											•
Миндальные бискотти с «Амаретто»	•	•	•											•
Кофейные бискотти с фундуком	•	•	•											
Бискотти шоколадные	•	•	•											•
Песочное ванильное печенье	•	•	•											•
Новогоднее имбирное пряничное печенье	•	•	•	•										•
Овсяное печенье с медом	•	•	•	•		•								
Печенье «Парижанка»	•	•	•	•			•							
Печенье «Быстрое»	•	•	•		•									
Печенье «Праздничное»	•	•		•										•
Сметанное печенье	•	•	•		•	•								
Печенье «Нежность»	•	•		•										
Шоколадное печенье с горчицей и фундуком	•	•	•	•										
Печенье из белого шоколада с клюквой	•	•	•	•										•
Вишневые ломтики с шоколадной глазурью	•	•	•	•			•							•
Пирожное «Наполеон» от Александра	•	•	•	•			•							
Миндальные полоски с курагой	•	•	•	•	•									
Слоеные клубничные пирожные		•	•					•				•		
Корзиночки шоколадные	•	•	•	•			•	•						
Чашечки с медом, рикоттой и ягодами				•					•					
Геркулесовые полосочки с клюквой и шоколадом	•	•		•										
Ананасовые пирожные выпечные	•	•	•	•										•
Абрикосовые пирожные с йогуртом	•	•	•	•								•		•
Персиковые пирожные с ореховым пралине	•	•	•	•			•							•
Пудинг банановый		•	•	•										
Пудинг из яблок и грецких орехов	•	•		•										
Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами	•	•	•		•		•							•
Пудинг с корицей, изюмом и морковью	•	•	•	•			•	•						
Пудинг из черного хлеба с сухофруктами		•	•				•							
Штрудель яблочный	•	•	•	•										
Штрудель с тыквой и творогом	•	•	•	•				•		•				
Творожный штрудель с клубникой и яблоками	•	•	•	•						•				

сода	крахмал	геркулес	мюсли	крупа	мед	орехи	фрукты	ягоды	кофе	алкоголь	сухофрукты	какао	вода	желатин	готовое тесто	панировочные сухари	тыква	морковь	печенье	шоколад	специи	соль	дыня	ванилин	варенье, джем	мак
								•			•										•					
					•	•	•														•		•			
•						•																				
•						•	•																	•		
						•		•																•	•	
						•																				
					•	•	•														•					
								•	•																•	
																						•		•		
						•	•				•															
										•																
						•														•						
						•															•					
					•	•																•				
						•	•			•																
						•			•				•													
						•														•	•			•		
	•																					•			•	
																					•					
•		•			•																					
•																						•		•		
	•						•														•	•				
•																										
						•		•																•		
					•	•															•					
								•												•				•		
						•		•		•		•										•				
							•			•										•		•				
						•					•															
						•	•	•							•											
								•				•								•		•				
					•		•	•							•											
		•						•												•						
						•	•																			
							•																		•	
						•	•																		•	
							•									•										
						•	•														•	•				
												•					•			•						
•						•					•							•			•					
							•				•										•				•	
							•				•			•							•	•				
																	•					•		•		
							•	•					•									•		•		

	мука	сахар	яйцо	масло	маргарин	сметана	молоко	сливки	сыр	творог	кефир	йогурт	дрожжи	разрыхлитель
Штрудель со сливами	•	•	•	•										
Штрудель с вишнями	•	•	•		•			•						
Штрудель с сухофруктами	•	•	•	•			•							
Штрудель с персиками и нектаринами	•	•	•	•	•					•				
Штрудель с орехами	•	•	•	•										
Штрудель с маком и грецкими орехами	•	•		•										
Грушевый штрудель		•	•											
Клубничный чизкейк с белым шоколадом				•		•			•					
Чизкейк с молочным шоколадом и сыром маскарпоне	•	•	•	•		•			•					
Шоколадный чизкейк			•	•				•		•				
Творожный торт с малиной	•	•	•	•			•	•		•				•
Торт творожный с черникой		•	•				•			•				
Творожный чизкейк с клубникой	•	•	•	•				•		•				
Виноградный творожный торт		•	•					•		•				
Нью-йоркский чизкейк		•	•	•		•			•					
Творожный пирог с миндалем и изюмом	•	•	•	•		•				•				
Шоколадный чизкейк с коньяком		•		•				•	•					
Мюсли с малиной и йогуртом												•		
Мешочки с тропическими фруктами		•		•										
Фруктовый хворост		•			•									
Крем-брюле из грейпфрута и йогурта		•				•						•		
Крем-брюле из свежемороженой клубники		•										•		
Суфле с корицей и абрикосами	•		•											
Воздушное суфле из бананов и ананаса			•							•				
Абрикосовый восторг		•										•		
Ананасовые чашечки		•												
Пряный сироп с имбирем и медом														
Грушевый торт с фундуком и шоколадом	•	•	•	•										•
Морковный торт	•	•	•	•					•					•
Ореховый пирог-торт	•	•	•	•			•							
Татин с грушами		•		•										
Тыквенный торт		•	•	•			•							
Торт с черносливом и грецким орехом	•	•	•	•				•						
Торт с бананами и вареной сгущенкой	•	•	•	•			•	•						
Торт «Павлова»		•	•									•		
Сливовый торт	•	•	•	•				•		•				•
Черничный торт	•	•	•	•			•							•
Торт «Линцер»	•	•	•	•										•
Шоколадный торт с йогуртом и сушеной клюквой	•	•	•	•								•		•
Венский торт «Sasher»	•	•	•					•						
Шоколадный торт с бренди, черносливом и эспрессо	•	•	•					•						
Ореховый торт	•	•	•	•			•	•						
Булочки из дрожжевого теста с корицей	•	•	•	•	•	•	•				•		•	
Пирожки с творожной начинкой	•	•	•	•					•	•			•	
Плетенка с изюмом и корицей	•	•	•		•		•						•	
Ленивые пироги	•	•	•	•		•							•	
Сладкие пирожки со сливами	•	•	•		•		•						•	
Яблочные пирожки	•	•	•	•		•				•				
Пирожки с черносливом и миндалем	•	•	•	•	•		•							
Пирожки с вареньем и кунжутом	•	•	•	•									•	
Пирожки с черникой	•	•	•	•			•						•	
Пирожки с маком и медом	•	•	•	•			•						•	
Апельсиновые бискотти с ромом	•	•	•	•										

сода	изюм	геркулес	мюсли	крупа	мед	орехи	фрукты	ягоды	кофе	алкоголь	сухофрукты	какао	вода	желатин	готовое тесто	панировочные сухари	тыква	морковь	печенье	шоколад	специи	соль	дыня	ванилин	варенье, джем	мак
							•						•									•				
	•			•				•					•			•					•	•				
•											•											•		•	•	
						•	•				•		•									•				
						•	•				•		•								•				•	
						•							•									•			•	•
						•	•				•				•						•			•		
								•											•	•						
												•							•	•				•		
	•				•							•							•	•	•				•	
				•			•	•												•						
			•				•	•			•		•	•												
	•						•	•																	•	
			•			•	•	•			•			•											•	
							•												•		•			•		
	•					•	•															•		•		
										•		•							•	•						
			•					•																		
							•	•			•				•						•					
							•								•											
							•	•																		
								•					•													
							•	•													•				•	
						•	•						•	•												
							•																			
							•	•		•																
					•		•				•		•								•					
						•	•													•					•	
•																		•			•	•		•		
					•	•							•											•		
						•	•								•											
						•				•					•						•					
						•					•										•				•	
							•					•								•	•	•		•		
								•																	•	
						•	•																	•		
								•														•				
	•					•	•	•		•											•	•				
								•				•								•				•		
												•				•				•					•	
								•	•	•	•	•								•						
						•																				
																					•	•				
																						•				
											•										•	•				
•																									•	
							•															•				
							•																			
•						•					•															
													•									•			•	
								•					•													
					•		•				•										•	•				•
							•			•			•									•				

У вас в руках новая книга абсолютного чемпиона России по кондитерскому мастерству, шеф-директора кондитерского дома, ведущего программы «Сладкие истории» на телеканале «Домашний» Александра Селезнева. Виртуозно готовя торты и десерты для российской элиты, он убежден, что самое вкусное и самое изысканное на вашем столе то, что вы приготовили сами, своими руками. В книге собраны традиционные и авторские рецепты тортов, пирожных, десертов, приготовить которые сможет не только хозяйка с опытом, но и начинающий кондитер.







Готовить под руководством мастера просто и увлекательно, а в итоге – очень вкусно!

ДОМАШНИЙ

МБ групп

ISBN 978-5-699-25051-6

9 785699 250516 >